Visita el sitio
**www.zeroglu.imetec.com**

¡Encontrarás muchas más recetas
y podrás añadir tus creaciones
para compartirlas con todos!

IMETEC

TENACTA GROUP
Via Piemonte, 5/11 • 24052 Azzano S. PAOLO (BG) ITALY
Tel. 035.688.111 • Fax 035.320.149 • www.imetec.com

XST28874

# ZERO-GLU

## ¡Todo la bondad del pan sin gluten y más!

80 recetas simples y gustosas
para dulce y salado

IMETEC

# ZERO-GLU

## ¡Toda la bondad del pan sin gluten y más!

80 recetas simples y gustosas
para dulce y salado

IMETEC

# Placer
# dulce y salado
# para cualquier ocasión

## ÍNDICE


**INTRODUCCIÓN** pág. 5

Introducción pág. 5

Accesorios pág. 6

Cómo utilizar ZERO-GLU pág. 7

Doble cantidad de chapatas y panecillos pág. 7

Los programas pág. 8

Tabla de los tiempos pág. 10

Extracción de las paletas mezcladoras pág. 10

Los ingredientes pág. 12

La preparación pág. 13

**ÍNDICE DE LAS RECETAS** pág. 14

Recetas sin gluten pág. 17

Recetas dietéticas pág. 47

Recetas tradicionales pág. 67

Mis recetas pág. 84




## INTRODUCCIÓN

Imetec dedica la máquina del pan ZERO-GLU y el respectivo recetario a quien tiene que seguir una dieta sin gluten, a quien es intolerante al trigo o a la levadura y a todos los apasionados del pan hecho en casa.

Realizar en la casa un pan sin gluten es un verdadero desafío incluso para las personas más expertas. El gluten, componente clave de la panificación tradicional, representa la base de pan y es fundamental para su buena fermentación y cocción.
Incluso el uso de algunas harinas con gluten (ej. kamut, espelta, integrales) o la exigencia de limitar o eliminar algunos ingredientes (ej. levadura) requieren una técnica específica.

ZERO-GLU responde a estas exigencias con una serie de programas específicos para este tipo de elaboraciones, con tiempos y temperaturas de amasado, fermentación y cocción adecuadas. Para crear estos programas y las respectivas recetas Imetec ha contado con la colaboración de profesionales del sector.

Además, para permitir la preparación del pan más adecuado para cada ocasión, ZERO-GLU cuenta con accesorios para la realización del clásico pan de molde y de chapatas y panecillos, formas más cercanas a nuestra tradición alimentaria, con una consistencia crujiente y ligera, que a los niños les gusta mucho.

Para garantizar de inmediato un buen resultado, se ha realizado un recetario que tiene el objetivo de guiar la preparación del pan, de forma simple y clara, incluso para las personas menos expertas.

Iniciando por la ejecución de la receta propuesta, después se podrán realizar variantes hasta llegar a personalizar las recetas según sus propios gustos.

Las recetas han sido seleccionadas para satisfacer todos los gustos, desde el dulce hasta el salado, desde el pan simple hasta el relleno o más elaborado, para todos los días y para las ocasiones especiales.

El recetario está organizado en 3 capítulos:

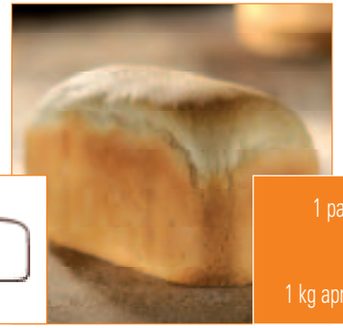
RECETAS SIN GLUTEN, que incluye recetas a base de harina/ingredientes sin gluten.

RECETAS DIETÉTICAS, que incluye recetas a base de harinas con gluten integrales, de espelta, kamut y recetas con poca levadura o levadura natural.

RECETAS TRADICIONALES, que incluye recetas a base de harinas comunes con gluten y funciones especiales de amasado y cocción.

## ACCESORIOS

El pan de molde es ideal en rebanadas para el desayuno o para preparar sándwiches rellenos. Las chapatas y los panecillos son un clásico de la tradición italiana y, gracias a su excelente relación corteza/miga tienen un gusto y una consistencia ligera y crujiente muy agradable.



1 pan de molde
de
1 kg aproximadamente

2 chapatas
de
250 g aproximadamente

6 panecillos
de
80 g aproximadamente

## CÓMO UTILIZAR ZERO-GLU

Para aprender a usar todas las funciones de la máquina del pan ZERO-GLU se recomienda, inicialmente, realizar las recetas sin cambiar los ingredientes y las dosis.
De esta forma se podrán conocer los diversos programas y accesorios y después será más fácil comenzar a experimentar variantes con ingredientes a su gusto o más adecuados al tipo de dieta personal.
Se recomienda ir cambiando ingrediente por ingrediente (p. ej. una harina diferente, aceite en lugar de mantequilla, etc.), para poder identificar más fácilmente posibles defectos o diferencias respecto a la receta original ya realizada.
Cuando se introduce una variante más significativa (ej. un tipo de levadura diferente al indicado en la receta) o se quiere realizar una receta propia, es importante tener bajo control las diversas fases de la panificación (sobre todo la fermentación y la cocción), para evitar que el amasado se salga de los contenedores.
En función de la forma, considere los siguientes límites:

**pan de molde:** máximo 500 g de harina total
**chapata:** máximo 300 g de harina total
**panecillos:** máximo 250 g de harina total

Si el pan se va a rellenar, reduzca aún más la cantidad.
Si se quiere realizar una receta disminuyendo su cantidad, se recomienda seleccionar el dorado "claro" para obtener una cocción breve. No reduzca las cantidades de los ingredientes más del 20% para no comprometer el éxito de la masa y del resultado final.
La puesta en marcha retardada debe utilizarse únicamente para recetas que ya se han realizado antes.
Con la experiencia se podrán iniciar a aprender nuevas técnicas. De hecho, ZERO-GLU cuenta con 2 programas específicos para hacer el pan, con el método poolish y con la masa madre.

Descubre todos los secretos de ZERO-GLU con las vídeo guías presentes en el sitio:
www.zeroglu.imetec.com

## DOBLE CANTIDAD DE CHAPATAS Y PANECILLOS

Sugerimos realizar las recetas para chapatas o panecillos con la cantidad doble, para optimizar la fase de amasado y de fermentación y dividir la cocción en dos fases.
Es suficiente verter en el contenedor el doble de los ingredientes (la cantidad facilita también el amasado) y poner en marcha la primera fase del programa, donde se realiza el amasado y la primera fermentación.
Cuando pase el amasado a los contenedores chapata o panecillos, coloque solo la mitad y haga continuar el programa hasta la cocción.
Mientras tanto mantenga la otra mitad del amasado en el contenedor pan de molde, en un lugar fresco y cubierto con un paño húmedo. Cuando se termine el programa, utilice los contenedores chapata o panecillos para el amasado restante y seleccione el programa 19 "COCCIÓN", configure los minutos de cocción indicados en la receta y ponga en marcha la cocción.
Si no se quiere cocer inmediatamente el amasado restante, consérvelo en el frigorífico para detener la fermentación. Sugerimos utilizar el programa 20 "COCCIÓN CHAPATA o PANECILLOS": este programa cuenta con una fase de fermentación de 50 minutos que reactiva el amasado, seguida por una fase de 30 minutos de cocción para los panecillos y de 35 minutos para las chapatas. Seleccione con el botón "forma" el tipo de contenedor correcto (chapata o panecillos) y ajuste el tiempo de cocción, en función de la receta o del resultado que se quiere obtener. Este programa funciona solo con la máquina completamente fría.
En cambio, se desaconseja la doble cantidad para tartas y dulces: la levadura química comienza a actuar cuando entra en contacto con los líquidos y por tanto se tiene que cocer de inmediato.

**Importante:** Si se quieren preparar chapatas y panecillos al mismo tiempo, considere que la capacidad del contenedor de panecillos es ligeramente inferior a la del contenedor de chapatas. A continuación se reproducen los símbolos que indican la doble cantidad.

**Doble cantidad** **2x**

**Doble cantidad** **2x**

## LOS PROGRAMAS

ZERO-GLU tiene 20 programas divididos en 3 grupos:

- Programas sin gluten
- programas dietéticos
- programas tradicionales

Los programas se diferencian en cuanto a tiempos y tipo de amasado, número de fermentaciones y condiciones de temperatura tanto durante la fermentación como durante la cocción.
Cuando se desea realizar una receta propia, es necesario elegir el programa más parecido en cuanto a realización y tiempos, consultando la guía que se indica debajo.

### PROGRAMAS SIN GLUTEN

**1 Pan blanco (forma pan de molde)**
Este programa es apto para todas las recetas que tienen como base las mezclas sin gluten disponibles en el mercado (harinas de arroz, almidón de arroz), ideales para pan blanco, pan de molde, pan brioche, etc. Amasado bastante breve (16 minutos) seguido de una doble fermentación, dividida por un amasado de 2 minutos. Duración total 2 horas y 16 minutos.

**2 Pan blanco (formas chapatas o panecillos)**
Igual al programa 1, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillos. Es necesario intervenir, tras la fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapata o panecillos. Antes de la cocción se realiza una breve fermentación de 15 minutos. Duración total 2 horas y 21 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**3 Pan rústico (forma pan de molde)**
Este programa es ideal para todas las recetas que tienen como base mezclas de harina sin gluten de tipo rústico (harina de trigo saraceno, harina de linaza, salvado, etc.), particularmente críticas desde el punto de vista tanto del amasado como de la fermentación. Un preamasado largo, útil para ablandar las harinas, y un amasado enérgico de 25 minutos, seguido de dos fermentaciones. Duración total 2 horas y 55 minutos.

**4 Pan rústico (formas chapatas o panecillos)**
Igual al programa 3, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillos. Es necesario intervenir, tras la fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una breve fermentación de 15 minutos. Duración total 2 horas y 28 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**5 Pan rústico (formas chapatas o panecillos)**
Este programa es apto para todas aquellas recetas sin gluten a base de levadura de cerveza, ligeramente "dulces" (con huevos, mantequilla, leche, azúcar, etc.). Amasado bastante breve (18 minutos) seguido de una doble fermentación, dividida por un amasado de 2 minutos. Es necesario intervenir, tras la segunda fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapatas o panecillos. Duración total 1 hora y 53 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**6 Tarta (forma pan de molde)**
Este programa particularmente breve es el ideal para preparar tartas con levadura química. Se puede usar también para tartas con harinas con gluten. Duración total 1 hora y 22 minutos.

**7 Plum cake o magdalenas (formas chapatas o panecillos)**
Igual al programa 6, pero con la posibilidad de obtener panecillos dulces en forma de plum cake o magdalena. Es necesario intervenir, después del amasado, para pasarlo del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapatas o panecillos. Duración total 55 minutos con el accesorio para chapata, un poco menos con el accesorio para panecillos.

### PROGRAMAS DIETÉTICOS

**8 Pan integral (forma pan de molde)**
Este programa es apto para todas las recetas que tienen como base harinas con gluten integrales, particularmente críticas desde el punto de vista tanto del amasado como de la fermentación. Preamasado largo, útil para ablandar las harinas, y amasado enérgico de 25 minutos, seguido de tres fermentaciones, divididas entre sí por un amasado muy breve. Duración total 3 horas y 20 minutos.

**9 Pan rústico (formas chapatas o panecillos)**
Igual al programa 8, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillos. Es necesario intervenir, tras la segunda fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una fermentación más de 25 minutos. Duración total 2 horas y 35 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**10 Pan con kamut o espelta (forma pan de molde)**
Este programa es ideal para todas las recetas con gluten a base de harinas de kamut o farro. Amasado largo (25 minutos), seguido de dos fermentaciones largas, divididas entre sí por un amasado muy breve. Duración total 2 horas y 55 minutos.

**11 Pan con kamut o espelta (formas chapatas o panecillos)**
Igual al programa 10, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillos. Es necesario intervenir, tras la primera fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una larga fermentación de 40 minutos. Duración total 2 horas y 31 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**12 Pan con masa madre (forma pan de molde)**
Este programa, adecuado para recetas con o sin gluten, se caracteriza por 3 fermentaciones muy largas que propician el éxito de las preparaciones con poca levadura o a base de masa madre. Cada fermentación dura 1 h y 40 minutos y va seguida de un reamasado sumamente breve. Duración total 6 horas y 16 minutos.

**13 Pan con poca levadura método poolish (forma pan de molde)**
Este programa, que se puede usar para recetas con o sin gluten, permite realizar el pan con mucha menos levadura respecto a la receta estándar. La primera fase consiste en preparar un amasado (poolish) hecho con una parte de la harina y muy líquido, que se deja madurar varias horas (generalmente una noche). Este tiempo está en función de las condiciones de maduración y de la receta: el programa da la posibilidad de hacer reposar el amasado durante un tiempo que va de 0 a 12 horas como máximo. Cuando el poolish está maduro, se añaden los ingredientes restantes y se continúa el programa, que realiza un segundo amasado y 3 fermentaciones, con breves intervalos de re-amasado. Duración total 3 horas y 13 minutos, más el tiempo para la maduración del poolish.

### PROGRAMAS TRADICIONALES

**14 Pan blanco (forma pan de molde)**
Este programa es ideal para todas las recetas que tienen como base harinas blancas con gluten, más o menos refinadas (tipo 00,0,1,2 y manitoba). Tras un amasado de 22 minutos, se realizan 3 fermentaciones, divididas entre sí por un amasado sumamente breve. Duración total 3 horas y 12 minutos.

**15 Pan blanco (forma chapatas)**
Igual al programa 14, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata. Es necesario intervenir, tras la primera fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para chapatas. Antes de la cocción se realiza una nueva fermentación de 50 minutos. Duración total 2 horas y 22 minutos.

**16 Pan blanco (forma panecillos)**
Igual al programa 14, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de panecillo. Es necesario intervenir, tras la segunda fermentación, para pasar el amasado del contenedor del pan de molde a los accesorios para panecillos. Antes de la cocción se realiza una tercera fermentación de 25 minutos. Duración total 2 horas y 54 minutos.

**17 Pan rápido (forma pan de molde)**
Este programa sirve para preparar un excelente pan en menos de dos horas. Los tiempos de amasado y fermentación se reducen al mínimo. Duración total 1 hora y 53 minutos.

**18 Amasado**
Este programa es el ideal si se desea que la máquina del pan realice únicamente el amasado y la fermentación, que se mantiene bajo control en términos de temperatura.
Se puede interrumpir la preparación tras la fase de amasado (los primeros 27 minutos) o proseguir con una, dos o tres fermentaciones, dependiendo de la receta. Duración total 2 horas y 27 minutos.

**19 Cocción**
Este programa permite realizar solo la fase de cocción. Es útil al final de programa para proseguir con una cocción que se considere insuficiente o en caso de realización de "doble cantidad" de chapatas o panecillos, cuando la mitad del amasado se cuece seguidamente. Duración regulable de 10 a 60 minutos.

**20 Cocción de chapatas o panecillos**
Este programa es ideal para realizar solo la fase de fermentación y cocción de chapatas y panecillos. Se utiliza n caso de "doble cantidad", cuando la mitad del amasado se cuece seguidamente. El programa cuenta con una fase de fermentación de 50 minutos seguida por 30 minutos de cocción para panecillos y por 35 minutos para las chapatas.

## TABLA DE LOS TIEMPOS

Los tiempos indicados pueden servir de ayuda para la preparación correcta de la receta.

**Duración del amasado:** es útil cuando se quiere añadir algún ingrediente un poco antes del final. Todos los programas emiten una señal acústica (4 BIPS) 2 minutos antes de que termine el amasado.

**Traslado a los accesorios de chapatas o panecillos:** señala con precisión después de cuánto tiempo, a partir de la puesta en marcha del programa, es necesario trasladar el amasado a los contenedores elegidos. Se emite una señal acústica (10 BIPS).

**Extracción de paletas:** indica el momento exacto en el que es posible extraer las paletas mezcladoras: la primera columna muestra después de cuánto tiempo desde el inicio del programa; la segunda columna el tiempo restante que aparece en la pantalla, en relación con el grado de dorado seleccionado.

**Final del programa:** muestra el tiempo de realización de la receta en los diferentes niveles de dorado. Para algunos programas se puede retrasar el final de la ejecución hasta un máximo de 15 horas.

**Cocción variable:** muestra los programas en los que se puede modificar el tiempo estándar de las recetas, aumentando o reduciendo la duración de la cocción 10 minutos.

## EXTRACCIÓN DE LAS PALETAS MEZCLADORAS

Las paletas se extraen para facilitar la salida del pan o de la tarta del contenedor "pan de molde" tras la cocción, y para obtener un resultado estéticamente más presentable, sin agujeros y perfectos para rebanar.
Actúe de la siguiente manera en el momento exacto indicado por la receta:

- Extraiga el contenedor "pan de molde", inclínelo hacia un lado y, con la mano untada de harina, haga pasar el amasado al otro lado y extraiga la primera paleta mezcladora. Repita la operación en el otro lado para la otra paleta.
- Empareje el amasado de forma regular, mojando la superficie con agua o leche para favorecer el dorado. Polvoree con semillas u otros si lo requiere la receta.
- Vuelva a colocar el contenedor en la cámara de cocción y cierre la tapa (no es necesario volver a poner en marcha el programa).

Para el pan, el momento indicado por la receta cambia en función del programa y se realizará durante la última fase de fermentación, exactamente podo después del último movimiento de las paletas, que sirve para inflar el amasado. Si se extraen antes se corre el riesgo de que la fermentación sea excesiva y el amasado se salga del contenedor durante la cocción.

Para las tartas, el momento indicado por la receta es siempre al final del amasado, exactamente 12 minutos después del encendido. Extraiga las paletas inmediatamente después del amasado y de forma rápida, porque la máquina pasa inmediatamente a la cocción. Mantenga la tapa cerrada durante la operación para que no disperse el calor.



| | Programa | Duración amasado | Transferencia accesorios chapatas o panecillos | Extracción de las paletas | | Fin del programa | | | | Cocción modificable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | desde el inicio | en la pantalla | Pan de molde | Panecillos | Chapatas | Puesta en marcha retrasada | |
| 1 | Pan blanco | 16 m | | 52 m<br>desde el inicio | 1 h 17 m claro<br>1h 24 m medio<br>1 h 31 m oscuro | 2 h 09m claro<br>2h 16m medio<br>2 h 23m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 2 | Pan blanco | 16 m | 1h y 16m<br>desde el inicio | | | | 2 h 11m claro<br>2h 16m medio<br>2 h 21m oscuro | 2 h 16m claro<br>2h 21m medio<br>2 h 26m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 3 | Pan rústico | 30 m | | 1h 23m<br>desde el inicio | 1 h 25m claro<br>1h 32m medio<br>1 h 39m oscuro | 2 h 48m claro<br>2h 55m medio<br>2 h 62m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 4 | Pan rústico | 20 m | 1h 20m<br>desde el inicio | | | | 2 h 10m claro<br>2h 15m medio<br>2 h 20m oscuro | 2 h 23m claro<br>2h 28m medio<br>2 h 33m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 5 | Pan dulce | 18 m | 1h 4m<br>desde el inicio | | | | 1 h 43m claro<br>1h 48m medio<br>1 h 53m oscuro | 1 h 48m claro<br>1h 53m medio<br>1 h 58m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 6 | Tarta | 12 m | | 12 m<br>desde el inicio<br>al final del amasado | | 1 h 17 m claro<br>1h 22m medio<br>1 h 27m oscuro | | | | -10 +10<br>minutos |
| 7 | Plum cake o magdalenas | 10 m | 10 m<br>desde el inicio | | | | 40m aproximadamente<br>45m medio<br>50m oscuro | 50m claro<br>55m medio<br>60m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 8 | Pan integral | 30 m | | 1h 43m<br>desde el inicio | 1 h 30m claro<br>1h 37m medio<br>1 h 44m oscuro | 3 h 13m claro<br>3h 20m medio<br>3 h 27m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 9 | Pan integral | 25 m | 1h 25m<br>desde el inicio | | | | 2 h 25m claro<br>2h 30m medio<br>2 h 35m oscuro | 2 h 30m claro<br>2h 35m medio<br>2 h 40m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 10 | Pan de kamut/espelta | 25 m | | 1h 8m<br>desde el inicio | 1 h 40m claro<br>1h 47m medio<br>1 h 54m oscuro | 2 h 48m claro<br>2h 55m medio<br>3 h 02m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 11 | Pan de kamut/espelta | 26 m | 1h 6m<br>desde el inicio | | | | 2 h 21m claro<br>2h 26m medio<br>2 h 31m oscuro | 2 h 26m claro<br>2h 31m medio<br>2 h 36m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 12 | Pan con masa madre | 18 m | | 3h 39m<br>desde el inicio | 2 h 31m claro<br>2h 37m medio<br>2 h 45m oscuro | 6 h 10m claro<br>6h 16m medio<br>6 h 24m oscuro | | | | -10 +10<br>minutos |
| 13 | Pan con poca levadura | 8 m<br>(1.° amasado)<br>15 m<br>(2.° amasado) | | 1h 18m<br>desde el inicio<br>del 2.° amasado | 1 h 48m claro<br>1h 55m medio<br>2 h 02m oscuro | 3 h 06m claro<br>3h 13m medio<br>3 h 20m oscuro<br>+ tiempo de maduración del poolish | | | | -10 +10<br>minutos |
| 14 | Pan blanco | 22 m | | 1h 35m<br>desde el inicio | 1 h 30m claro<br>1h 37m medio<br>1 h 44m oscuro | 3 h 05m claro<br>3h 12m medio<br>3 h 19m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 15 | Pan blanco | 24 m | 54 m<br>desde el inicio | | | | | 2 h 14m claro<br>2h 22m medio<br>2 h 28m oscuro | | -10 +10<br>minutos |
| 16 | Pan blanco | 24 m | 1h 54m<br>desde el inicio | | | | 2 h 49m claro<br>2h 54m medio<br>2 h 59m oscuro | | | -10 +10<br>minutos |
| 17 | Pan rápido | 13 m | | 15 m<br>desde el inicio<br>al final del amasado | 1 h 31m claro<br>1h 38m medio<br>1 h 45m oscuro | 1 h 46m claro<br>1h 53m medio<br>2 h 00m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 18 | Amasado | 27 m | | | | 2h 27m | | | | |
| 19 | Cocción | | | | | De 10 m a 60 m | | | | |
| 20 | Cocción chapatas<br>o panecillos | | | | | | 1 h 15m claro<br>1h 20m medio<br>1 h 25m oscuro | 1 h 20m claro<br>1h 25m medio<br>1 h 30m oscuro | | -10 +10<br>minutos |

## LOS INGREDIENTES

Cada receta propuesta ha sido formulada y probada para garantizar un buen resultado por esta razón en algunos casos se han indicado la marca y el tipo de harina usada.
Sin embargo, es posible que las características de la harina cambien con el paso del tiempo, tanto por las condiciones climáticas como por los cambios en la formulación por parte del productor.
Todos los ingredientes se expresan en gramos. Es importante pesarlos con una balanza de precisión con división 1 gramo.

### El agua

Las recetas han sido realizadas con agua del grifo a temperatura ambiente. Si es demasiado dura es posible utilizar agua mineral o agua con gas. Evite usar agua demasiado fría porque podría demorar la fermentación.
Para las harinas integrales o rústicas se puede usar agua tibia (ideal a 30 °C, pero que no supere los 40 °C para que no muera la levadura).

### La levadura

Todas las recetas para pan, dulce o salado, se realizan con levadura de cerveza fresca porque tiene características más estandarizadas y garantiza un excelente resultado constante si se mantiene fresca y bien conservada.
Como alternativa use la levadura de cerveza liofilizada: generalmente 7 g equivalen a 25 g de levadura fresca, pero es importante controlar las instrucciones del productor. Esta levadura, que se debe disolver muy bien en poca agua tibia, es muy difícil de dosificar sobre todo para las recetas de fermentación prolongada (donde son suficientes 1-2 gramos), y puede provocar una fermentación desmesurada: es importante, la primera vez, tener controlada la fermentación y la cocción para evitar que el amasado desborde de los contenedores.
Es posible utilizar también la masa madre o la levadura madre liofilizada de trigo, espelta, kamut u otra harina, en función del tipo de harina usado en la receta. En el caso de recetas sin gluten, la masa madre deberá ser a base de harinas sin gluten.
La levadura se puede comportar de forma diferente en la estación de verano o invernal. De hecho, el calor y la humedad favorecen la fermentación, mientras el frío la demora: téngalo en cuenta en la dosificación.

### La harina

Las harinas tienen características diferentes (fuertes, débiles, integrales, refinadas, etc.) y requieren condiciones de amasado y de fermentación diferentes.
Se pueden sustituir las harinas más difundidas (tipo 00) con las de tipo 0, 1 o 2, más adecuadas a la panificación y que normalmente se pueden encontrar en las tiendas de productos naturales o en los molinos, pero teniendo en cuenta que cada harina incluye una cantidad de agua diferente.
Las harinas fuertes (ej. manitoba) generalmente absorben más aguas que las débiles. También las harinas sin gluten requieren cantidades de agua mucho más elevadas respecto a las normales.
Las harinas integrales tienden a fermentar muy poco: por lo que se recomienda mezclarlas en la medida del 50% con otras harinas integrales (ej. manitoba). También la adición de semillas, salvado, etc. vuelven más pesado el amasado y menos voluminoso el resultado final.
Para la realización de los dulces, se recomienda tamizar la harina junto a la levadura antes del uso para permitir la incorporación de más aire en el amasado.
También algunas harinas integrales o al vacío deben ser tamizadas o desmenuzadas antes del uso, porque son muy compactas y pueden crear grumos durante el amasado.

### Las grasas (mantequilla o aceite)

Utilice mantequilla derretida con anterioridad en el microondas: al final debe tener una consistencia como "de pomada", similar a la consistencia de la pasta dental. No utilice mantequilla caliente.
Se puede sustituir la mantequilla con el aceite.
Evite que las grasas entren en contacto directo con la levadura, porque limitan la fermentación.

### La sal

En caso de dieta hiposódica, se puede usar un sustituto de la sal normal de cocina, que se encuentra a la venta.

### Los huevos

Las recetas consideran huevos medios de 50g. En caso de huevos más pequeños o más grandes, corrija la receta usando más o menos harina.



## LA PREPARACIÓN

### Añadir los ingredientes

Añada los ingredientes siguiendo el orden indicado en la receta. Para el pan con forma de pan de molde, se sugiere poner un poco de aceite de oliva en el pasador de las paletas, para facilitar su extracción al final de la cocción.
Para las recetas a base de levadura de cerveza fresca, se recomienda desmigarla en el agua (con el azúcar, si es necesaria) y dejarlo ablandar algunos minutos antes de añadir los otros ingredientes.
La sal desactiva la levadura, por lo que hay que añadirla por último al amasado ya iniciado, para evitar el contacto directo con la levadura.
Para ingredientes delicados o que pueden rayar el contenedor, se recomienda añadirlos en la fase del amasado (4 BIPS).
Si se quiere que la fase comience con retraso, es importante que la levadura de cerveza, el azúcar y la sal no entren en contacto entre ellos, ni con el agua: añádalos encima de la harina, teniéndolos bien separados.
Para las recetas a base de levadura química (tartas), se recomienda no dejar reposar los ingredientes, porque la levadura se activa de forma instantánea cuando entra en contacto con los líquidos. En estas recetas no es posible el inicio retrasado.
También se desaconseja el inicio retrasado para las recetas que lleven ingredientes perecederos (huevos, leche) y para las mezclas sin gluten.

### Amasado

Los amasados a base de harinas con gluten y levadura de cerveza deben ser consistentes y elásticos: después de algunos minutos comienza a crearse la red de gluten y el amasado se vuelve elástico, desprendiéndose de los bordes del contenedor: si se introduce un dedo el amasado vuelve a su posición. Para comprobar que la consistencia es correcta, tome entre los dedos un pedazo de amasado que se debe extender sin romperse (demasiado seco) y no sea pegajoso (demasiado húmedo).
En cambio, los amasados con harinas sin gluten no son elásticos y necesitan más agua: el resultado final debe ser semi-líquido y tener una consistencia similar a la del helado.
Independientemente de las cantidades que sugiere la receta, controle siempre la consistencia y corrija el amasado con agua y harina, si es necesario.
Algunos amasados poco elásticos (amasados con harinas sin gluten, integrales o amasados para tortas) incorporan difícilmente la harina: de ser necesario, quite con una espátula suave la harina que se haya quedado en los bordes del contenedor y llévela hacia abajo.
Durante el amasado es posible tener la tapa abierta para controlar el resultado.

### Fermentación

Durante las diversas fases de fermentación, la máquina mantiene constante la temperatura óptima: hay que dejar la tapa cerrada, pero se puede abrir para controlar de vez en cuando.
Para el pan de molde se sugiere extraer las paletas cuando comienza la última fermentación, para evitar huecos en el amasado y para facilitar la extracción del pan al final de la cocción (el momento exacto se indica en la receta y en la tabla de los tiempos).

### Cocción

El nivel estándar de dorado se puede modificar en "claro" u "oscuro" en base a su gusto.
Si al final del programa el amasado todavía está crudo, es posible prolongar la cocción usando el programa correspondiente (n. 19). En este caso evite tener abierta la tapa durante demasiado tiempo. La cocción puede cambiar en función de la cantidad y de la receta: las recetas de pan dulce, por ejemplo, generalmente requieren una cocción más breve. Para algunos programas es imposible cambiar la cocción estándar y disminuir o aumentar el tiempo de cocción establecido por el programa (véase la tabla de los tiempos).
No abra la tapa hasta la fase final, para controlar la cocción (se puede introducir un palillo que, cuando se extrae debe estar seco).

### Final de la preparación

Cuando finalice el programa, extraiga el contenedor pan de molde o el soporte panecillos o chapatas de la máquina y, después de pocos minutos, extraiga el pan. Se recomienda no dejar el pan dentro de la máquina durante más de 10 minutos para evitar que se humedezca. Apoye el pan sobre una parrilla o en los mismos contenedores para que se enfríe. En el caso de tartas o de elaboraciones más delicadas, espere a que se enfríen dentro del contenedor y, antes de extraerlas, desprenda los bordes con una espátula fina y suave.

Para mayor información consulte el manual de instrucciones.

## RECETAS SIN GLUTEN pág. 17


### PAN SALADO SIN GLUTEN

Pan de molde blanco pág. 18
Pan de molde con aceitunas pág. 19
Pan de molde con pimientos pág. 20
Pan de molde dulce pág. 21
Pan Brioche pág. 22

Chapata blanca pág. 23
Focaccia pág. 24
Pan focaccia con jamón y fontina pág. 25
Chapata con aceitunas y tomates secos pág. 26

Panecillos blancos pág. 27
Bocadillos de leche pág. 28
Panecillos con nueces y parmesano pág. 29
Panecillos con cebolla y tocino pág. 30

Pan de molde rústico pág. 31
Pan de molde con trigo saraceno pág. 32

Chapata con trigo saraceno pág. 33
Chapata rústica con semillas de lino pág. 34

Panecillos rústicos golosos pág. 35
Panecillos con trigo saraceno y semillas de amapola pág. 36

### PAN DULCE SIN GLUTEN

Trenza dulce pág. 37
Pan dulce con chocolate pág. 38

Panecillos dulces pág. 39
Brioches con gotas de chocolate pág. 40

### TARTA SIN GLUTEN

Bizcocho pág. 41

Plum cake de dos colores pág. 42
Plum cake con manzanas pág. 43

Magdalenas con yogur y frutos del bosque pág. 44
Magdalenas con corazón de chocolate pág. 45


## RECETAS DIETÉTICAS pág. 47


### PAN INTEGRAL

Pan de molde integral pág. 48
Pan de molde de avena con semillas pág. 49
Pan de molde con nueces y semillas de lino pág. 50

Chapatas integrales de espelta con semillas pág. 51
Chapatas al trigo saraceno pág. 52

Panecillos integrales pág. 53
Panecillos integrales con pimientos y cebollas pág. 54

### PAN DE KAMUT / ESPELTA

Pan de molde al kamut pág. 55

Chapatas de kamut y semillas de lino pág. 56
Chapatas de kamut rellenas de berenjenas y jamón pág. 57

Panecillos de kamut y espelta pág. 58

### PAN CON MASA MADRE O POCA LEVADURA (POOLISH)

Pan de molde de masa madre pág. 59
Pan de molde de masa madre con kamut y nueces pág. 60
Pan de molde con levadura de masa madre pág. 61
Pan de molde de espelta y especias con levadura de masa madre pág. 62
Pan de molde blanco con poca levadura (poolish) pág. 64

Panecillos con poca levadura (poolish) pág. 65


## RECETAS TRADICIONALES pág. 67


### PAN SALADO

pan de molde blanco pág. 68
Pan de molde dulce pág. 69
Pan dulce pág. 70
Pan Brioche pág. 71

Chapata casera pág. 72
Trenza con semillas pág. 73

Panecillos blancos pág. 74
Bocadillos de leche pág. 75
Panecillos con salchicha frankfurt pág. 76

### PAN DULCE

Panecillos dulces con sorpresa pág. 77

### PAN RÁPIDO

Pan de molde rápido pág. 78

### DULCES

Tarta de yogur pág. 78
Tarta de chocolate y frutos secos pág. 79
Tarta de bananas pág. 79

Bizcocho con fresas y nata pág. 80

Bollos de chocolate pág. 81

### AMASADOS

Amasado para pan pág. 83
Amasado para focaccia pág. 83
Amasado para pizza pág. 83
Amasado para pizza sin gluten pág. 83

## INTRODUCCIÓN A LAS RECETAS SIN GLUTEN

Esta parte del recetario está dedicada a las recetas sin gluten: 40 en todas sus formas, desde el dulce hasta el salado, muchas de las cuales han sido seleccionadas para despertar el apetito de los niños.

Para garantizar un buen resultado, en las recetas de este capítulo se indican la marca y el tipo de diversas harinas sin gluten, seleccionadas entre las certificadas que más fácil pueden encontrarse a la venta, tanto en farmacias como en el supermercado.
El usuario deberá controlar la ausencia de gluten en los ingredientes propuestos, controlando la etiqueta del envase de cada ingrediente y en base a lo dispuesto por las leyes locales vigentes en materia de etiquetado de los alimentos o controlando la Lista de Alimentos aptos para Celíaco confeccionado por FACE.
De cualquier manera es responsabilidad del usuario seleccionar recetas e ingredientes en función de su dieta alimenticia, excluyéndose expresamente toda responsabilidad del productor respecto a la selección.

Para simplificar el primer acercamiento a estas elaboraciones tan "difíciles", se recomienda realizar recetas con las cantidades y los ingredientes indicados.
Sin embargo, es posible que las características de estas harinas sin gluten, en evolución constante, sufran cambios debidos a nuevas formulaciones por parte del productor: en este caso puede ser necesaria una puesta a punto de los ingredientes respecto a la cantidad.
Para ofrecer una alternativa, incluso en cuanto al sabor, para las recetas básicas han sido previstas numerosas variantes con otras marcas de harinas.

Cuando los celiacos usen la máquina para el pan ZERO-GLU, deben respetar las reglas higiénicas recomendadas normalmente para el tratamiento de alimentos sin gluten. Por tanto, se recomienda no usar la máquina del pan para preparar recetas con gluten, puesto que durante el amasado, la harina se levanta y puede contaminar la cámara de cocción y la tapa.

### Consejos generales

- En cambio, los amasados con harinas sin gluten no son elásticos y necesitan más agua: el resultado final debe ser más líquido respecto al amasado tradicional y tener una consistencia similar a la del helado. Independientemente de las cantidades que sugiere la receta, controle siempre la consistencia y, después de algunos minutos, corrija el amasado con agua y harina, si es necesario.
- Las harinas sin gluten son muy difíciles de trabajar a mano, porque el amasado tiende a pegarse más: el pasaje del contenedor PAN DE MOLDE a los accesorios CHAPATA o PANECILLOS es muy simple y se puede hacer con una cuchara.
- Si la harina sin gluten (sobre todo si es rústica) se demora en incorporarse correctamente, quite con una espátula suave la harina que se ha quedado en los bordes del contenedor y llévela hacia abajo.
- El pan sin gluten tiene un color muy claro, aunque esté bien cocido. Para obtener un color dorado, remoje el amasado con leche usando un pincel antes de que comience la cocción o añada un poco de miel al amasado.
- Es posible realizar el inicio con retraso pero lo desaconsejamos porque el contacto prolongado de las mezclas sin gluten (ricas en aditivos) con el agua podría alterar sus componentes y el resultado final.
- El pan sin gluten se debe quitar del contenedor dentro de pocos minutos y dejarlo secar en una parrilla para evitar que se humedezca.
- El pan sin gluten es excelente si se come dentro de las 6 horas, pero envejece rápidamente y pierde parte de su fragancia. Se recomienda calentarlo durante pocos minutos en una tostadora de pan o en un horno para devolverle la fragancia y la bondad inicial.
- Todo el pan se puede congelar, frío. Para la forma pan de molde, es mejor cortarla en rebanadas. También en este caso se recomienda regenerarlo algunos minutos en la tostadora o en un horno poco antes de comerlo.

## PAN DE MOLDE BLANCO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **1** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 16 minutos** |

**INGREDIENTES**

**500 g agua**
**15 g levadura de cerveza fresca**
**500 g harina SCHÄR – Mix B**
**50 g aceite de oliva virgen extra**
**12 g sal**

### Sugerencia

Para obtener una superficie dorada, se recomienda remojar el pan de molde con leche usando un pincel, cuando se termine la fermentación.

Este pan tiene una consistencia compacta y ligera y es muy gustoso.

Es excelente como base para una tostada o simplemente tostado y saboreado con un poco de aceite de oliva virgen extra.

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 1, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START. La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

52 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:17 para dorado claro, 1:24 para dorado medio o 1:31 para dorado oscuro).

Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos. Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

Ingredientes
- 400 g agua
- 15 g levadura de cerveza fresca
- 500 g harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable
- 30 g aceite de oliva virgen extra
- 8 g sal

Ingredientes
- 400 g agua
- 12 g levadura de cerveza fresca
- 400 g harina BIAGLUT – Mix Pane (Sfornagusto)
- 20 g aceite de oliva virgen extra
- 8 g sal

Ingredientes
- 500 g agua
- 15 g levadura de cerveza fresca
- 500 g harina Proceli – Basic Mix
- 50 g aceite de oliva virgen extra
- 12 g sal

Ingredientes
- 320 g agua
- 10 g levadura de cerveza fresca
- 400 g harina Beiker – Preparado panificable
- 30 g aceite de oliva virgen extra
- 8 g sal

Ingredientes
- 350 g agua
- 500 g harina Natur Improver – Bread-Mix Classic

## PAN DE MOLDE CON ACEITUNAS

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **1** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 16 minutos** |

**INGREDIENTES**

**500 g agua**
**15 g levadura de cerveza fresca**
**500 g harina SCHÄR – Mix B**
**30 g aceite de oliva virgen extra**
**12 g sal**

**Al final del amasado:**

**150 g aceitunas negras sin hueso cortadas en rebanadas**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 1, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Con el 4.° BIP añada las aceitunas.

52 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:17 para dorado claro, 1:24 para dorado medio o 1:31 para dorado oscuro).

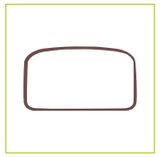
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.

Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Rebane el pan y después córtelo en triángulos Úntelo con el queso fresco y eche las aceitunas.

## PAN DE MOLDE CON PIMIENTOS



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **1** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 16 minutos** |

### INGREDIENTES

- **400 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **500 g harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **8 g sal**

**Al final del amasado:**

- **200 g pimientos cocidos cortados en tiritas**

### Preparación

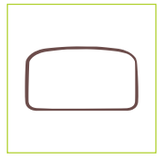
Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 1, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.º BIP añada los pimientos.
52 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:17 para dorado claro, 1:24 para dorado medio o 1:31 para dorado oscuro). Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Corte las rebanadas en triángulos y tuéstelos bien para que sean crujientes y aún más gustosos.
Un entremés sabroso para conquistar a los invitados.



## PAN DE MOLDE DULCE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **1** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 16 minutos** |

### INGREDIENTES

- **300 g agua**
- **200 g leche**
- **20 g levadura de cerveza fresca**
- **20 g azúcar**
- **80 g mantequilla (muy suave)**
- **500 g harina SCHÄR – Mix B**
- **8 g sal**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 230 g | agua |
| 200 g | leche |
| 20 g | levadura de cerveza fresca |
| 20 g | azúcar |
| 80 g | mantequilla (muy suave) |
| 500 g | harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable |
| 4 g | sal |

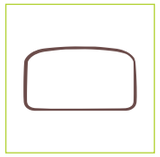
### Preparación

Vierta el agua, la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 1, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
52 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:17 para dorado claro, 1:24 para dorado medio o 1:31 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Este pan, suave y dulce, le gusta mucho a los niños como merienda con Nutella o mantequilla y mermelada.

## PAN BRIOCHE



| PROGRAMA | 1 |
|---|---|
| Dorado | claro |
| Forma | pan de molde |
| Duración | 2 horas y 9 minutos |

### INGREDIENTES

- **460 g** leche
- **20 g** levadura de cerveza fresca
- **3** yemas de huevo
- **80 g** mantequilla (muy suave)
- **80 g** azúcar
- **500 g** harina SCHÄR – Mix B
- **5 g** sal

### Preparación

Vierta la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 1, el nivel de dorado CLARO y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

52 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:17 para dorado claro, 1:24 para dorado medio o 1:31 para dorado oscuro).

Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.

Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

El pan dulce se dora fácilmente y necesita una cocción breve. Por tanto, se recomienda usar el dorado CLARO.

Se puede preparar un panettone tipo sándwich para saborearlo como entremés en una fiesta con los amigos.

Prepare el pan Brioche el día anterior. El día siguiente córtelo de forma horizontal, en rebanadas de 1 cm de ancho. Tome las dos rebanadas inferiores y coloque el relleno, después de echarles la mayonesa.

Coloque las otras rebanadas sobre las que tienen el relleno y finalmente corte de forma vertical, primero a mitad, y después en cruz, para formar así múltiples triángulos.

No corte la parte superior del pan brioche y apóyela cerrando el último estrato.

Se puede rellenar con rúcula y salchichón, camarones en salsa de mayonesa, brie y soncino, salmón, caviar, crema de aceitunas, atún y mayonesa.

## CHAPATA BLANCA

| PROGRAMA | 2 |
|---|---|
| Dorado | medio |
| Forma | chapata |
| Duración | 2 horas y 21 minutos |

### INGREDIENTES

- **300 g** agua
- **9 g** levadura de cerveza fresca
- **300 g** harina SCHÄR – Mix B
- **30 g** aceite de oliva virgen extra
- **7 g** sal

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

Ingredientes
- 300 g agua
- 10 g levadura de cerveza fresca
- 330 g harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable
- 30 g aceite de oliva virgen extra
- 6 g sal

Ingredientes
- 250 g agua
- 9 g levadura de cerveza fresca
- 300 g harina Proceli – Basic Mix
- 30 g aceite de oliva virgen extra
- 6 g sal

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START. La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), páselo con una cuchara a los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche. Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Este pan, con la miga suave y la corteza crujiente, es un clásico de nuestra mesa.

Para darle un aspecto más rústico y tradicional, enharine ligeramente cuando lo pase al accesorio chapata.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 50 minutos de cocción.

## FOCACCIA

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **2** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 21 minutos** |

**INGREDIENTES**

| | |
|---|---|
| **180 g** | **agua** |
| **8 g** | **levadura de cerveza fresca** |
| **200 g** | **harina SCHÄR – Mix B** |
| **20 g** | **aceite de oliva virgen extra** |
| **6 g** | **sal** |

**Durante el movimiento del amasado:**
**salmuera con agua, sal y aceite de oliva virgen extra**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 180 g | agua |
| 5 g | levadura de cerveza fresca |
| 200 g | harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable |
| 20 g | aceite de oliva virgen extra |
| 4 g | sal |

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Mientras tanto cree en un plato hondo la salmuera: disuelva media cucharadita de sal en medio vaso de agua, y, batiendo con un tenedor, añada muy despacio el aceite de oliva virgen extra que se necesita para formar una emulsión densa.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), páselo con una cuchara a los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.
Coloque la salmuera en la superficie del amasado, aplastando con los dedos y creando pequeñas hendiduras. Se puede añadir sal gruesa si se desea.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa extraiga los panes focaccia de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Se sugiere prepara la receta con cantidad doble, para que el amasado sea más eficaz.
Para obtener una focaccia más gustosa, se puede añadir romero o salvia picada directamente en el amasado.
Se puede usar también agua con gas.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## PAN FOCACCIA CON JAMÓN Y FONTINA

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **2** |
| **Dorado** | **oscuro** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 26 minutos** |

**INGREDIENTES**

| | |
|---|---|
| **280 g** | **agua** |
| **10 g** | **levadura de cerveza fresca** |
| **300 g** | **harina SCHÄR – Mix B** |
| **20 g** | **aceite de oliva virgen extra** |
| **6 g** | **sal** |

**Durante el movimiento del amasado:**

| | |
|---|---|
| **4** | **rebanadas de jamón dulce** |
| **100 g** | **queso fontina u otro queso cortado en tiritas** |

### Sugerencia

Corte el pan en rebanadas gruesas y caliéntelo ligeramente antes de comerlo. Un pan rico, apetitoso y que le gusta mucho a los niños.

### Preparación

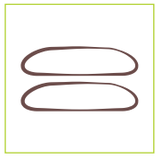
Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado OSCURO y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), extraiga el amasado y, usando una espátula, incorpore la harina necesaria para que sea más fácil de manipular.
Forme dos grandes rectángulos sobre los cuales extender el jamón dulce y el queso. Enróllelo y colóquelo en los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. Remoje con una mezcla de agua, aceite y sal usando un pincel.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa extraiga los panes focaccia de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 50 minutos de cocción.

## CHAPATA CON ACEITUNAS Y TOMATES SECOS



**PROGRAMA** **2**
**Dorado** **medio**
**Forma** **chapata**
**Duración** **2 h y 21 minutos**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.° BIP añada las aceitunas, los pimientos y el romero.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), páselo con una cuchara a los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### INGREDIENTES

**280 g agua**
**9 g levadura de cerveza fresca**
**280 g harina SCHÄR – Mix B**
**20 g aceite de oliva virgen extra**
**7 g sal**

**Al final del amasado:**
**100 g de aceitunas sin hueso picadas en rebanaditas**
**100 g de tomates secos en trocitos**
**romero picado**

### Sugerencia

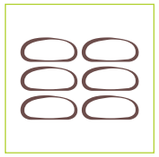
La receta se puede preparar con varios tipos de verduras.
Un plato para el verano que se acompaña perfectamente con una ensalada crujiente.

### Doble cantidad

**2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 50 minutos de cocción.

## PANECILLOS BLANCOS



**PROGRAMA** **2**
**Dorado** **medio**
**Forma** **panecillos**
**Duración** **2 horas y 16 minutos**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), páselo con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### INGREDIENTES

**250 g agua**
**8 g levadura de cerveza fresca**
**250 g harina SCHÄR – Mix B**
**20 g aceite de oliva virgen extra**
**7 g sal**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 280 g | agua |
| 9 g | levadura de cerveza fresca |
| 280 g | harina Proceli – Basic Mix |
| 20 g | aceite de oliva virgen extra |
| 7 g | sal |

| | Ingredientes |
|---|---|
| 180 g | agua |
| 6 g | levadura de cerveza fresca |
| 200 g | harina Beiker – Preparado panificable |
| 20 g | aceite de oliva virgen extra |
| 6 g | sal |

### Sugerencia

Estos panecillos, crujientes y ligeros, son perfectos para la merienda de los niños.

### Doble cantidad

**2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## BOCADILLOS DE LECHE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **2** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 h y 16 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **150 g agua**
- **100 g leche**
- **9 g levadura de cerveza fresca**
- **20 g mantequilla (muy suave)**
- **1 cucharadita de miel**
- **250 g harina SCHÄR – Mix B**
- **7 g sal**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. Nivele la superficie con un poco de leche para obtener un resultado más dorado.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

**Doble cantidad** 2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## PANECILLOS CON NUECES Y PARMESANO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **2** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 16 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **230 g agua**
- **8 g levadura de cerveza fresca**
- **250 g harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **5 g sal**

**Al final del amasado:**

- **100 g parmesano (mitad rallado, mitad en trocitos)**
- **50 g de nueces en trocitos**

**Sugerencia**

Un pan rico en energía y muy gustoso. El parmesano se puede sustituir con gorgonzola, que le da un sabor más característico.

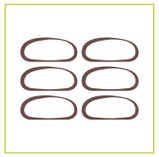
**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.° BIP añada el parmesano y las nueces.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

**Doble cantidad** 2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## PANECILLOS CON CEBOLLAS Y TOCINO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **2** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 16 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **250 g agua**
- **8 g levadura de cerveza fresca**
- **250 g harina SCHÄR – Mix B**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **5 g sal**

**Al final del amasado:**

- **2 cebollas estofadas con anterioridad en el aceite de oliva con orégano**
- **70 g tocino en cuadritos**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 2, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 16 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.° BIP añada las cebollas y el tocino.
Después de 1 hora y 16 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Para acentuar el sabor, caliente los panecillos en un horno antes de comerlos.

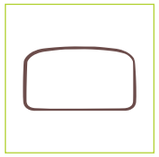
### Doble cantidad

**2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.



## PAN DE MOLDE RÚSTICO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **3** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 55 minutos** |

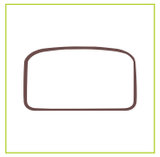
**INGREDIENTES**

- **350 g agua**
- **500 g harina Natur Improver – Bread-Mix Semillas**

### Preparación

Añada el agua y la harina en el contenedor PAN DE MOLDE.
Seleccione el programa 3, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
Controle la consistencia del amasado y, de ser necesario, corríjalo con agua o harina dentro de los primeros minutos de amasado.
La máquina comienza a amasar durante 30 minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
1 hora y 23 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:25 para dorado claro, 1:32 para dorado medio o 1:39 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

## PAN DE MOLDE CON TRIGO SARACENO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **3** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 55 minutos** |

### INGREDIENTES

- **300 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **1 cucharadita de miel**
- **200 g harina de trigo saraceno sin gluten – Verival Bio**
- **170 g harina Beiker – Preparado panificable**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **6 g sal**

**Al final de la fermentación:**

- **20 g semillas de girasol**

### Sugerencia

Este pan, que es muy oscuro, no fermenta mucho debido a su composición. Es muy digestible, rico en hierro y magnesio y cargado de energías.
Se puede aumentar la cantidad de harina blanca Beiker - Preparado panificable para obtener un pan más suave y un gusto menos fuerte.

### Preparación

Vierta el agua y la levadura (disuelta con anterioridad en una parte del agua) en el contenedor PAN DE MOLDE y, seguidamente, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 3, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 30 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.
1 hora y 23 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:25 para dorado claro, 1:32 para dorado medio o 1:39 para dorado oscuro).
Cuando se extraigan las cuchillas, moje con leche la superficie y polvoree semillas de girasol en abundancia.
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

## CHAPATA CON TRIGO SARACENO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **4** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 28 minutos** |

### INGREDIENTES

- **300 g agua**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **100 g harina de trigo saraceno sin gluten – Verival Bio**
- **200 g harina Proceli – Basic Mix**
- **30 g aceite de oliva virgen extra**
- **5 g sal**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura (disuelta con anterioridad en una parte del agua) en el contenedor PAN DE MOLDE y, seguidamente, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 4, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START. La máquina empieza a amasar durante 20 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.
Después de 1 hora y 20 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), páselo con una cuchara a los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

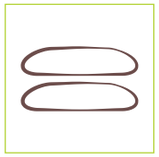
Este pan muy sabroso y rico en fibras, es buen incluso después de algunos días, si se mantiene bien conservado en el frigorífico, envuelto en un paño de algodón.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 50 minutos de cocción.

## CHAPATA RÚSTICA CON SEMILLAS DE LINO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **4** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 28 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **270 g agua a 30°**
- **9 g levadura de cerveza fresca**
- **1 cucharadita de miel**
- **250 g harina Natur Improver – Bread-Mix Semillas**
- **100 g harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable**
- **20 g aceite de semillas de girasol**
- **3 g sal**

**Al final del amasado:**

- **20 g nueces**

**Durante el movimiento del amasado:**

- **20 g semillas de lino**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura (disuelta con anterioridad en una parte del agua) en el contenedor PAN DE MOLDE y, seguidamente, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 4, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 20 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.

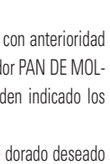
Con el 4.° BIP añada las nueces.

Después de 1 hora y 20 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), páselo con una cuchara a los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. Nivele con las manos mojadas de leche y polvoree semillas de lino.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

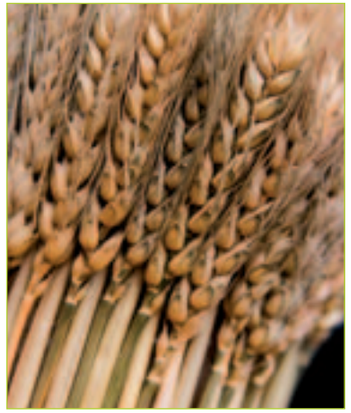
**Doble cantidad** **2x**



Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 50 minutos de cocción.

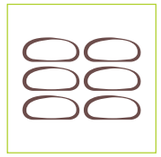
**Sugerencia**

Este pan une las propiedades benéficas de las fibras y los omega 3 con un sabor y un aspecto excepcional.





## PANECILLOS RÚSTICOS GOLOSOS



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **4** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 15 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **180 g agua**
- **6 g levadura de cerveza fresca**
- **130 g harina Natur Improver – Bread-Mix Semillas**
- **80 g harina Beiker – Preparado panificable**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **5 g sal**

**Durante el movimiento del amasado:**

- **1 mozzarella**
- **3 tomates**
- **6 aceitunas**
- **orégano**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura (disuelta con anterioridad en una parte del agua) en el contenedor PAN DE MOLDE y, seguidamente, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 4, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 20 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.

Después de 1 hora y 20 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Coloque en el centro del amasado una aceituna y la mozzarella bien escurrida y en trocitos, haciéndola entrar en el amasado y asegurándose de que se cubra bien. De ser necesario, nivele con las manos mojadas. Coloque arriba dos rebanadas de tomates, una aceituna y un poco de orégano.

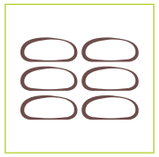
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

**Doble cantidad** **2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 50 minutos de cocción.

## PANECILLOS CON TRIGO SARACENO Y SEMILLAS DE AMAPOLA



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **4** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 15 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **250 g** agua
- **8 g** levadura de cerveza fresca
- **1** cucharadita de miel
- **100 g** harina de trigo saraceno sin gluten – Verival Bio
- **150 g** harina Proceli – Basic Mix
- **20 g** aceite de oliva virgen extra
- **5 g** sal

**Durante el movimiento del amasado:**

- **10 g** semillas de amapola

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura (disuelta con anterioridad en una parte del agua) en el contenedor PAN DE MOLDE y, seguidamente, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 4, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 20 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.

Después de 1 hora y 20 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. Nivele con las manos mojadas de leche y polvoree semillas de amapola.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

**Sugerencia**

Este pan a base de harina de trigo saraceno tiene un alto valor proteico y se recomienda en caso de agotamiento físico.

**Doble cantidad** **2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## TRENZA DULCE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **5** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **1 hora y 53 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **100 g** agua
- **100 g** leche
- **10 g** levadura de cerveza fresca
- **1** yema
- **60 g** mantequilla (muy suave)
- **60 g** azúcar
- **1** cucharadita de miel
- **½** limón rallado
- **300 g** harina SCHÄR – Mix B

**Preparación**

Vierta el agua, la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 5, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 4 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), extraiga el amasado y amáselo usando una espátula, e incorpore la harina necesaria para que sea más denso y fácil de trenzar. Divida el amasado en dos partes, y después en otras 3 partes iguales, con las cuales se formarán cilindros de 30 cm de longitud.

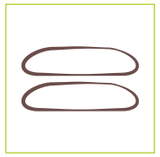
Forme la trenza directamente en el contenedor CHAPATA, untándolo con anterioridad con mantequilla y harina, y dejando alrededor del amasado un espacio ancho que le permita fermentar.

Remoje con una mezcla de leche y poca yema de huevo usando un pincel.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las trenzas de los contenedor después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

## PAN DULCE CON CHOCOLATE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **5** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **1 hora y 53 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **230 g leche**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **1 huevo**
- **60 g mantequilla (muy suave)**
- **80 g azúcar**
- **280 g harina SCHÄR – Mix B**

**Durante el movimiento del amasado:**

- **200 g escamas de chocolate negro**

### Sugerencia

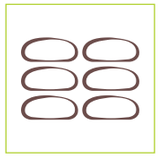
Corte el pan dulce en rebanadas para preparar la merienda de los niños. En lugar de las escamas de chocolate se puede usar el huevo de Pascua en trocitos.

### Preparación

Vierta la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes.
Seleccione el programa 5, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 4 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), extraiga el amasado y amáselo usando una espátula, e incorpore la harina necesaria para que sea más denso.

Forme dos grandes rectángulos sobre los cuales extender el chocolate, evitando los bordes. Use una espátula para enrollar el amasado y pasarlo para los dos contenedores CHAPATA, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Remoje con una mezcla de leche y poca yema de huevo usando un pincel.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga el pan dulce de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

## PANECILLOS DULCES



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **5** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **1 hora y 48 minutos** |

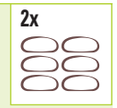
**INGREDIENTES**

- **100 g agua**
- **130 g leche**
- **9 g levadura de cerveza fresca**
- **1 yema**
- **30 g mantequilla (muy suave)**
- **30 g azúcar**
- **250 g harina SCHÄR – Mix B**
- **3 g sal**

### Preparación

Vierta la leche, el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 5, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 4 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con mantequilla. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Doble cantidad

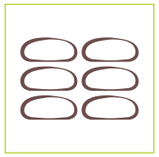



Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

### Sugerencia

Estos panecillos, que se adaptan perfectamente al dulce y al salado, son ideales para despertar el apetito de los niños. Perfectos para una fiesta de cumpleaños, con salchichón o Nutella.

## BRIOCHES CON GOTAS DE CHOCOLATE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **5** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **1 hora y 48 minutos** |

### Preparación

Vierta la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes. Seleccione el programa 5, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Con el 4.° BIP añada las gotas de chocolate.

Después de 1 hora y 4 minutos, cuando la máquina lo indique (10 BIPS), pase con una cuchara a los contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con mantequilla. De ser necesario, nivele con las manos mojadas de leche.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga las brioches de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### INGREDIENTES

**230 g** leche
**9 g** levadura de cerveza fresca
**40 g** mantequilla
**1** huevo
**100 g** azúcar
**250 g** harina SCHÄR – Mix B

**Al final del amasado:**
**100 g** gotas de chocolate

### Sugerencia

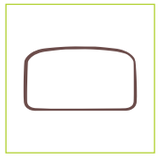
Exquisitos bollos para llevarlos en la mochila. Los bollos se pueden congelar y descongelar por la mañana, calentándolos durante algunos minutos en el horno.

### Doble cantidad

**2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

## BIZCOCHO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **6** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **1 hora y 22 minutos** |

### INGREDIENTES

**60 g** leche
**80 g** mantequilla muy suave
**3** huevos
**400 g** harina SCHÄR – Margherita

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

Ingredientes

130 g leche
100 g aceite de semillas de maíz
3 huevos
160 g azúcar
400 g harina SCHÄR – Mix Dolci Mix C
1 sobre de levadura química en polvo sin gluten – Hacendado
1 limón rallado
1 sobre de vainillina (facultativo)

### Preparación

Tamice la harina y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado. Seleccione el programa 6, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina comienza a amasar durante 12 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Cuando finalice el amasado, extraiga inmediatamente las paletas mezcladoras del contenedor para realizar la extracción más fácilmente.

Cuando se termine el programa, deje enfriar la tarta en el contenedor y extráigala con atención después de despegar los bordes con una espátula suave.

## PLUM CAKE DE DOS COLORES

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **7** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **55 minutos** |

### INGREDIENTES

- **100 g leche**
- **200 g mantequilla (muy suave)**
- **3 huevos**
- **1 cucharadita de ron**
- **220 g azúcar**
- **350 g harina SCHÄR – Mix Dolci Mix C**
- **1 sobre de levadura química en polvo sin gluten – Hacendado**
- **1 pizca de sal**

**Para la mitad con chocolate:**

- **80 g chocolate negro**
- **leche**

### Preparación

Tamice la harina con la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 7, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 10 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), pase la mitad del amasado con una cuchara para los dos contenedores CHAPATA, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Añada a la otra mitad del amasado el chocolate fundido con anterioridad en un poco de leche y después viértalo sobre la mitad ya colocada en los dos contenedores.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa deje enfriar los plum cakes en los contenedores y después extráigalos con cuidado.

### Sugerencia

Le gusta mucho a los niños, la parte blanca se puede invertir con la de chocolate o se pueden mezclar para obtener un efecto veteado.

## PLUM CAKE CON MANZANAS

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **7** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **55 minutos** |

### INGREDIENTES

- **115 g yogur entero**
- **125 g aceite de maíz**
- **2 huevos**
- **125 g azúcar**
- **250 g harina de arroz sin gluten – Hacendado**
- **10 g levadura química en polvo sin gluten – Hacendado**
- **1 pizca de sal**

**Durante el movimiento del amasado:**

- **1 manzana en trocitos**

**En superficie:**

- **1 manzana en rebanadas finas**
- **azúcar de caña**

### Preparación

Tamice la harina con la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 7, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 10 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), añada la manzana cortada en trocitos y pase con una cuchara el amasado para los dos contenedores CHAPATA, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Coloque en la superficie la otra manzana cortada en rebanadas finas y polvoree azúcar de caña.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa deje enfriar los plum cakes en los contenedores y después extráigalos con cuidado.

### Sugerencia

La tarta de las tardes, que se sirve con nata montada y polvoreada con un poco de azúcar glas y canela.

## MAGDALENAS CON YOGUR Y FRUTOS DEL BOSQUE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **7** |
| **Dorado** | **oscuro** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **50 minutos** |

### INGREDIENTES

- **125 g yogur entero**
- **2 huevos**
- **80 g mantequilla (muy suave)**
- **125 g azúcar**
- **250 g harina SCHÄR – Mix B**
- **10 g levadura química en polvo sin gluten – Hacendado**

**Durante el movimiento del amasado:**

- **125 g frutos del bosque**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 125 g | yogur con frutos del bosque |
| 125 g | aceite de maíz |
| 2 | huevos |
| 125 g | azúcar |
| 250 g | harina de arroz sin gluten – Hacendado |
| 10 g | levadura química en polvo sin gluten – Hacendado |
| 1 | pizca de sal |

Durante el movimiento del amasado:

| | |
|---|---|
| 125 g | arándanos |

### Preparación

Tamice la harina con la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 7, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 10 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

### Sugerencia

Los frutos del bosque se pueden sustituir con arándanos u otra fruta de estación usted prefiera.

Cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), añada los frutos del bosque y pase con una cuchara el amasado para los contenedores PANECILLOS, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa deje enfriar las magdalenas en los contenedores y después extráigalas con cuidado.

## MAGDALENAS CON CORAZÓN DE CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **7** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **40 minutos** |

### INGREDIENTES

- **100 g leche**
- **20 g cacao en polvo**
- **1 huevo**
- **80 g mantequilla**
- **90 g azúcar**
- **200 g harina de arroz sin gluten – Hacendado**
- **12 g levadura química en polvo sin gluten – Hacendado**

**Durante el movimiento del amasado:**

- **100 g chocolate negro**

### Variantes

Excelentes resultados también con ingredientes diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 20 g | leche |
| 10 g | cacao en polvo |
| 125 g | yogur entero |
| 125 g | aceite de maíz |
| 2 | huevos |
| 125 g | azúcar |
| 250 g | harina de arroz sin gluten – Hacendado |
| 10 g | levadura química en polvo sin gluten – Hacendado |
| 1 | pizca de sal |

Durante el movimiento del amasado:

| | |
|---|---|
| 100 g | gotas de chocolate |

### Preparación

Derrita el cacao en un poco de leche, tamice la harina con la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 7, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 10 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), pase el amasado con una cuchara para los contenedores PANECILLOS, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Coloque en el centro del amasado un trocito de chocolate, haciéndolo entrar en el amasado y asegurándose de que se cubra bien.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa deje enfriar las magdalenas en los contenedores y después extráigalas con cuidado.

### Sugerencia

Ideal como merienda sana para llevarla a la escuela. Se pueden preparar muchas magdalenas y conservarlas en envases al vacío.

## INTRODUCCIÓN A LAS RECETAS DIETÉTICAS

Esta parte del recetario está dedicada a las recetas a base de harinas con gluten integrales, de kamut y espelta y a aquellas con poca levadura: por tanto constituyen propuestas excelentes para personas con una dieta especial (por intolerancia al trigo, a la levadura, dietas ricas de fibras, etc.)

El primer grupo de recetas y programas es sobre el pan integral y en varias formas. Las recetas usan algunas de las harinas más difundidas: con la experiencia será posible sustituirlas con otras para aprovechar los beneficios de la gran variedad de harinas a la venta.

El segundo grupo incluye el pan a base de harina de kamut y espelta, que son cereales muy antiguos, pero que siempre han estado presentes en la alimentación moderna gracias a sus características de alta calidad, y porque son bien tolerados por las personas que padecen de intolerancia al trigo.

El tercer grupo incluye dos programas exclusivos dedicados a las elaboraciones con masa madre o con poca levadura / método poolish, inspiradas en la antigua técnica de panificación con fermentaciones prolongadas.

Se comienza con pocos gramos de levadura y con un panecillo de masa madre, garantizando así un pan muy digerible, con un sabor único e inconfundible, típico del pan de siempre.

Para apropiarse de los secretos de estas elaboraciones se recomienda al principio realizar las recetas siguiendo todas las indicaciones propuestas. Muchas recetas indican la marca de la harina, que se selecciona entre las más difundidas. Con la experiencia será posible cambiar con harinas de otras marcas o provenientes de molinos; en este caso tenga en cuenta que las diversas materias primas dietéticas que se venden tienen características muy diferentes entre ellas y esto puede requerir una adaptación de la receta respecto a las proporciones.

### Consejos generales

- Las harinas integrales tienen a fermentar poco: para obtener un resultado más suave se recomienda mezclarlas en la medida mínima del 50% con otras harinas no integrales y de fuerza (ej. manitoba).
- Para las harinas muy rústicas en la fase de preamasado se puede usar agua tibia (ideal a 30 °C, pero que no supere los 40 °C para que no muera la levadura).
- Las harinas integrales absorben cantidades de agua variable: controle siempre la consistencia del amasado y, de ser necesario, corríjalo con agua o harina después de algunos minutos.
- Los amasados a base de harinas integrales son menos elásticos que los tradicionales: quite de los bordes del contenedor los posibles residuos de harina.
- Las recetas a base de masa madre se deben adaptar según las características de la masa madre.
- La técnica del poolish se puede aplicar a todas las recetas a base de levadura de cerveza.

## PAN DE MOLDE INTEGRAL

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **8** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 20 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **340 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **1 cucharadita de miel**
- **250 g harina integral de trigo – Santiveri**
- **250 g harina de trigo Repostería (harina de fuerza) – Gallo**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **12 g sal**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 8, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 30 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.

1 hora y 43 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro).

Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos. Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

**Sugerencia**

Un pan integral muy suave y para nada compacto, gracias a la presencia de la harina "de fuerza" en un 50%. Para obtener un resultado más rústico, la cantidad de harina integral se puede aumentar (disminuyendo la manitoba), prestando atención a la consistencia del amasado que podría necesitar más agua.

## PAN DE MOLDE DE AVENA CON SEMILLAS

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **8** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 20 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **370 g agua**
- **13 g levadura de cerveza fresca**
- **1 cucharadita de miel**
- **100 g harina de avena Bio – Santiveri**
- **250 g harina de trigo Repostería (harina de fuerza) – Gallo**
- **150 g harina integral de trigo – El Corte Inglés**
- **30 g aceite de oliva virgen extra**
- **6 g sal**

**Al final del amasado:**
**70 g de semillas de amapola, sésamo y girasol**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 8, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 30 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.

1 hora y 43 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro). Con el 4.° BIP añada las semillas.

Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.

Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

**Sugerencia**

Este pan muy compacto, se conserva muy bien y es aún mejor en los días siguientes. Envuélvalo en un paño de algodón y consérvelo en la alacena

## PAN DE MOLDE CON NUECES Y SEMILLAS DE LINO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **8** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 20 minutos** |

### INGREDIENTES

- **300 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **1 cucharadita de miel**
- **200 g harina de espelta integral Bio – El Granero**
- **100 g harina integral de trigo – El Corte Inglés**
- **150 g harina de trigo Candeal – El Corte Inglés**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **6 g sal**

**Al final del amasado:**

- **100 g nueces**

**Al final de la fermentación:**

- **50 g semillas de lino**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 8, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 30 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.
Con el 4.° BIP añada las nueces.
1 hora y 43 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro). Nivele la superficie con leche y polvoree semillas de lino.
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Las propiedades benéficas de los omega 3 contenidos en las semillas de lino en un pan rústico con el sabor de siempre.

## CHAPATAS INTEGRALES DE ESPELTA CON SEMILLAS

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **9** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 35 minutos** |

### INGREDIENTES

- **260 g agua**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **1 cucharadita de miel**
- **150 g harina integral de espelta – El Horno de Leña**
- **100 g harina integral de trigo – El Corte Inglés**
- **100 g harina de trigo Repostería (harina de fuerza) – Gallo**
- **12 g aceite de oliva virgen extra**
- **4 g sal**

**Al final del amasado:**

- **30 g semillas varias a su gusto (girasol, lino amapola, sésamo)**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 9, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START. La máquina empieza a amasar durante 25 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.
Con el 4.° BIP añada las semillas.
Después de 1 hora y 25 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes amase ligeramente para obtener una forma ovalada. Se pueden polvorear otras semillas.
Colóquelo en los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## CHAPATAS AL TRIGO SARACENO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **9** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 40 minutos** |

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 9, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 25 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.
Después de 1 hora y 25 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes amase ligeramente para obtener una forma ovalada.
Colóquelo en los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### INGREDIENTES

- **230 g** agua
- **10 g** levadura de cerveza fresca
- **1** cucharadita de miel
- **100 g** harina de trigo saraceno sin gluten – Verival Bio
- **150 g** harina integral de trigo – El Corte Inglés
- **100 g** harina de trigo de fuerza
- **15 g** aceite de oliva virgen extra
- **5 g** sal

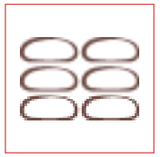
### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.



## PANECILLOS INTEGRALES



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **9** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 30 minutos** |

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 9, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 25 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Quite de los bordes del contenedor posibles residuos de harina.
Después de 1 hora y 25 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales y amase ligeramente los seis panecillos para obtener una forma ovalada.
Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### INGREDIENTES

- **260 g** agua
- **10 g** levadura de cerveza fresca
- **1** cucharadita de miel
- **250 g** harina integral de trigo – Santiveri
- **100 g** harina de trigo Candeal – El Corte Inglés
- **10 g** aceite de oliva virgen extra
- **7 g** sal

### Doble cantidad

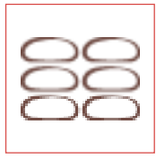
2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

### Sugerencia

Parcialmente integral, le gusta a los niños. La cantidad de harina integral se puede aumentar (disminuyendo la blanca), prestando atención a la consistencia del amasado que podría necesitar más agua.

## PANECILLOS INTEGRALES CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **9** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 30 minutos** |

### INGREDIENTES

- **170 g agua**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **100 g harina integral de trigo – El Corte Inglés**
- **120 g harina de trigo de fuerza**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **5 g sal**

**Durante el movimiento en los accesorios: cebollas y pimientos estofados (relleno) semillas de girasol (en superficie)**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 9, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 25 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 25 minutos, cuando la máquina da la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales.

Aplaste ligeramente cada panecillo, introduzca en el centro una cucharada de relleno de cebollas y pimientos y ciérrelo bien para evitar que se salga durante la cocción. Polvoree con semillas de girasol. Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Estos panecillos son muy golosos y gustosos gracias a la unión del sabor integral con la verdura.

Se puede usar cualquier tipo de verdura, y se puede añadir también un queso gustoso.

## PAN DE MOLDE AL KAMUT

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **10** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **2 horas y 55 minutos** |

### INGREDIENTES

- **400 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **10 g malta de cebada (o azúcar)**
- **500 g harina de Khorasan Kamut biológico – Molino Grassi**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **10 g sal**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes. Para probar sabores y consistencias diferentes, proponemos recetas con algunas variantes de harinas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 370 g | agua |
| 13 g | levadura de cerveza fresca |
| 10 g | malta de cebada (o azúcar) |
| 300 g | harina de espelta integral Bio – El Granero |
| 200 g | harina de trigo de fuerza |
| 20 g | aceite de oliva virgen extra |
| 10 g | sal |

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 10, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 25 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y suficientemente elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

1 hora y 8 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:40 para dorado claro, 1:47 para dorado medio o 1:54 para dorado oscuro).

Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.

Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

El kamut, antiguo trigo egipcio, cada vez está más presente en la alimentación moderna, gracias a sus preciosos componentes nutricionales y a su buen sabor, que recuerda la avellana y la mantequilla.

Es bien tolerado por las personas que normalmente padecen de intolerancia al trigo y es muy digestible.

## CHAPATAS DE KAMUT Y SEMILLAS DE LINO

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **11** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 31 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **250 g agua**
- **9 g levadura de cerveza fresca**
- **5 g malta de cebada (o azúcar)**
- **350 g harina de kamut**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **6 g sal**

**Al final del amasado:**

- **30 g semillas de lino**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 11, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 26 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Con el 4.° BIP añada las semillas.

Después de 1 hora y 6 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes iguales y amáselo ligeramente para obtener una forma ovalada, enharinando en abundancia para obtener un efecto final más rústico. Como alternativa se puede cubrir la superficie con otras semillas.

Colóquelos en los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

**Doble cantidad** **2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

## CHAPATAS DE KAMUT RELLENAS DE BERENJENAS Y JAMÓN

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **11** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 21 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **200 g agua**
- **8 g levadura de cerveza fresca**
- **6 g azúcar**
- **30 g mantequilla**
- **150 g harina de kamut**
- **150 g harina de trigo de fuerza**
- **6 g sal**

**Durante el movimiento en los accesorios:**

- **2 rebanadas de jamón**
- **80 g fontina**
- **4 rebanadas de berenjena fritas**

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 11, el nivel de dorado CLARO y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 26 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 6 minutos, cuando la máquina lo indica (10 BIPS), extraiga el amasado y, sobre una tabla enharinada, forme dos grandes rectángulos sobre los cuales extender el relleno. Enróllelo y colóquelo en los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva. Cubra la superficie con una mezcla de agua, aceite y sal.

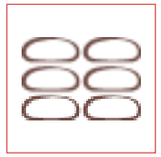
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

**Doble cantidad** **2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

## PANECILLOS DE KAMUT Y ESPELTA



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **11** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 26 minutos** |

### INGREDIENTES

- **200 g agua**
- **8 g levadura de cerveza fresca**
- **4 g azúcar**
- **150 g harina de kamut**
- **150 g harina de espelta**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **8 g sal**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 11, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 26 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 6 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales y amase ligeramente los seis panecillos para obtener una forma ovalada.
Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

La espelta es un cereal muy antiguo, confiere al pan un sabor especial dulce y refinado.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.



### La masa madre

La masa madre es una levadura natural a base de agua y harina y un pequeño incentivo, como miel o yogur, necesarios para iniciar la fermentación la primera vez.
Se puede hacer en la casa y tener siempre disponible una levadura natural a bajo coste.
Requiere mantenimiento constante, pero una vez que adapta no es tan difícil. Esta forma de masa madre se tiene que "refrescar" periódicamente añadiéndole harina y agua. Cuando se quiera hacer el pan, es suficiente tomar una cierta cantidad, que se usará como levadura, y hacer el pan normalmente.
Las primeras recetas propuestas son a base de masa madre "sólida": una forma con consistencia similar a la del amasado del pan (existe también la masa madre "semi-líquida", más fácil de maniobrar en cuanto a tiempo y refrescado). Otras recetas son a base de levadura madre en polvo "liofilizada", que es muy práctica para quien no tiene la constancia o la posibilidad de seguir el mantenimiento de la masa madre. Se encuentra en las tiendas especializadas de productos naturales (siga las instrucciones del productor para la dosificación).
La masa madre puede tener características y capacidades de fermentación diferentes según el momento en el que se usa o como se refresca. Las recetas son solo indicativas: se recomienda experimentar y ajustarlas en base a su masa madre, aumentando o disminuyendo su cantidad hasta obtener le mejor resultado.
El programa dedicado a la masa madre dura 6 horas y 16 minutos y se divide en 3 fermentaciones prolongadas, cada una de 1 hora y 40 minutos.
La fermentación prolongada que caracteriza la panificación con la masa madre, permite que el pan se conserve más: el pan permanece fresco incluso durante cuatro o cinco días y es muy digestible.

## PAN DE MOLDE DE MASA MADRE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **12** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **6 horas y 17 minutos** |

### INGREDIENTES

- **200 g masa madre (recién refrescada)**
- **200 g agua**
- **3 g azúcar**
- **200 g harina de trigo de fuerza**
- **200 g harina de trigo común**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **10 g sal**

### Preparación

Vierta todos los ingredientes, menos la sal, en el contenedor PAN DE MOLDE, siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 12, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
3 hora y 39 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 2:31 para dorado claro, 2:37 para dorado medio o 2:45 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

## PAN DE MOLDE DE MASA MADRE CON KAMUT Y NUECES

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **12** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **6 horas y 17 minutos** |

### INGREDIENTES

- **250 g masa madre (recién refrescada)**
- **250 g agua**
- **3 g azúcar**
- **400 g harina de trigo de fuerza**
- **100 g harina de kamut**
- **30 g semillas de lino en polvo**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **6 g sal**

**Al final del amasado:**

- **50 g nueces picadas**

### Preparación

Vierta todos los ingredientes, menos la sal, en el contenedor PAN DE MOLDE, siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 12, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.° BIP añada las nueces.
3 hora y 39 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 2:31 para dorado claro, 2:37 para dorado medio o 2:45 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Un pan muy saludable y muy digestible. Se pueden sustituir las nueces con almendras, que también son muy ricas en omega 3.

## PAN DE MOLDE CON LEVADURA DE MASA MADRE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **12** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **6 horas y 17 minutos** |

### INGREDIENTES

- **330 g agua**
- **250 g harina de trigo de fuerza**
- **250 g harina de trigo común**
- **13 g levadura de masa madre de trigo en polvo**
- **6 g azúcar**
- **15 g aceite de oliva virgen extra**
- **10 g sal**

### Variantes

Excelentes resultados con harina y levadura de kamut.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 380 g | agua |
| 500 g | harina de kamut |
| 14 g | levadura de masa madre de kamut en polvo |
| 1 | cucharadita de miel |
| 15 g | aceite de oliva virgen extra |
| 10 g | sal |

### Preparación

Vierta todos los ingredientes, menos la sal, en el contenedor PAN DE MOLDE, siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 12, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
3 hora y 39 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 2:31 para dorado claro, 2:37 para dorado medio o 2:45 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Con la harina de trigo use la levadura madre en polvo "de trigo".
Con la harina de kamut use la levadura madre en polvo "de kamut".

## PAN DE MOLDE DE ESPELTA Y ESPECIAS CON LEVADURA DE MASA MADRE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **12** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **6 horas y 17 minutos** |

**INGREDIENTES**

- **340 g agua**
- **500 g harina de espelta**
- **15 g levadura de masa madre de espelta en polvo**
- **15 g aceite de oliva virgen extra**
- **10 g sal**

**Durante la última fermentación:**

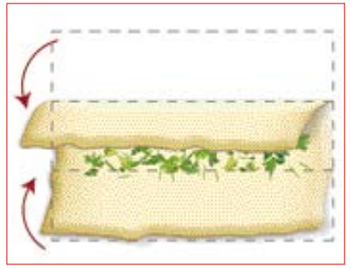
- **150 g especias mixtas (albahaca, perejil, romero**
- **20 g piñones**
- **50 g queso de oveja**

### Sugerencia

Con la harina de espelta use la levadura madre en polvo espelta. Es posible sustituir las especias con salsa genovesa para obtener un pan bien goloso.

### Preparación

Vierta todos los ingredientes, menos la sal, en el contenedor PAN DE MOLDE, siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 12, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 18 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
3 hora y 40 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, extraiga el amasado y extiéndalo en forma de rectángulo (en la pantalla aparece un tiempo restante de 2:31 para dorado claro, 2:37 para dorado medio o 2:45 para dorado oscuro).
Añada las especias picadas, los piñones y el queso en la parte central y ciérrello como un libro, sellando bien los bordes.
Pase el amasado al contenedor PAN DE MOLDE, después de extraer las paletas mezcladoras.
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.



### Pan con poca levadura

El poolish es un método de panificación "indirecto", que permite usar mucha menos levadura de cerveza respecto a la preparación tradicional.
Para la preparación se crea un amasado preliminar muy líquido (poolish) con agua, harina de fuerza (ej. manitoba) y pocos gramo de levadura que se deja reposar ("madurar") durante muchas horas (generalmente toda la noche).
La relación agua / harina es indicativamente 1:1, mientras el porcentaje de levadura cambia en base al número de horas de maduración (mientras menos levadura se echa, mayor es el tiempo de reposo que requiere el poolish).
Seguidamente se añaden los ingredientes restantes y se realiza el segundo amasado y la preparación de la receta.
Durante el tiempo de reposo el poolish adquiere poder de fermentación. El tiempo cambia en función de la cantidad de levadura y de la temperatura del ambiente: el poolish está listo cuando tiene el doble de su volumen y numerosas burbujas.
Idealmente el poolish se usa cuando, después de alcanzar su máximo volumen, inicia a crear un hundimiento en el centro. En las recetas se usa levadura de cerveza fresca. También se puede usar levadura de cerveza liofilizada (bien disuelta en el agua) pero, teniendo en la misma cantidad de gramos un poder de fermentación más elevado, la dosificación correcta es muy difícil.
El programa para realizar el pan con poca levadura (13) puede durar hasta 15 horas e incluye un tiempo de reposo del poolish variable hasta las 12 horas, durante el cual la máquina permanece simplemente en espera (no mantiene caliente el amasado).
La primera receta propuesta es para el pan de molde a base de harinas blancas y se necesitan solo 3 gramos de levadura de cerveza y 8 horas de reposo del poolish (la misma receta, realizada con el programa normal 14, requiere 15 g de levadura - pág. 68 "pan de molde blanco").
La segunda receta explica cómo realizar pan blanco con poca levadura con las formas PANECILLOS o CHAPATA: cuando se realizan estas formas se recomienda siempre la doble cantidad. La receta propuesta lleva 2 gramos de levadura de cerveza y 5 horas de reposo del poolish. Se amasa el poolish con el programa específico (13) pero, una vez terminada la maduración, se realiza el programa para PANECILLOS (16 para pan blanco).

### ¿Cómo realizar otras recetas?

Después de realizar las dos recetas propuestas, será más fácil aplicar el método del poolish a sus recetas o a otras presentes en el recetario, siempre que una parte de las harinas sea de fuerza (manitoba u otras).
Los ingredientes de la receta seleccionada son idénticos, con excepción de la levadura, que se debe reducir en función del tiempo a disposición para el reposo.
Se crea el poolish con 200/300 gramos de harina de fuerza y la misma cantidad de agua (relación 1:1), además de la levadura bien disuelta en el agua.
Los ingredientes restantes se deben verter durante el segundo amasado, después de la maduración del poolish.
Sobre la base de la experiencia será posible encontrar la medida adecuada entre los ingredientes y los tiempos de maduración, también para las recetas sin gluten, y llegar a obtener resultados muy satisfactorios.

## PAN DE MOLDE BLANCO CON POCA LEVADURA (POOLISH)

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **13** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 13 minutos** |
| | **+ 8 horas de maduración** |

### INGRESSI

**1.° amasado: poolish**

- **300 g agua**
- **3 g levadura de cerveza fresca**
- **300 g harina de trigo de fuerza**

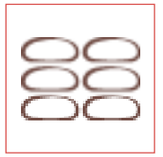
**2.° amasado:**

- **80 g agua**
- **300 g harina de trigo común**
- **8 g azúcar**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **12 g sal**

### Preparación

Vierta los ingredientes del primer amasado (poolish) en el contenedor PAN DE MOLDE, después de derretir bien la levadura en el agua a temperatura ambiente.
Seleccione el programa 13, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 8 minutos: se obtiene un poolish bien líquido que hay que dejar madura durante el tiempo necesario: la maduración ideal se tiene cuando el poolish, que ha aumentado su volumen y se ha llenado de burbujas, comienza a hundirse en el centro (indicativamente 8 horas).
Cuando el poolish esté maduro, añada en el contenedor PAN DE MOLDE los ingredientes restantes y realice el segundo amasado, presionando el botón MENÚ. La máquina comienza a amasar durante 15 minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
1 hora y 18 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:48 para dorado claro, 1:55 para dorado medio o 2:02 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

## PANECILLOS CON POCA LEVADURA (POOLISH)



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **13 + 16** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde + panecillos** |
| **Duración** | **2 ore e 54 minutos** |
| | **+ 5 horas de maduración** |

### INGRESSI

**1.° amasado: poolish**

- **200 g agua**
- **2 g levadura de cerveza fresca**
- **200 g harina de trigo de fuerza**

**2.° amasado:**

- **100 g harina de trigo común**
- **4 g azúcar**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **8 g sal**

**Doble cantidad** **2x**

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7. Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

### Preparación

Vierta los ingredientes del primer amasado (poolish) en el contenedor PAN DE MOLDE, después de derretir bien la levadura en una parte del agua a temperatura ambiente.
Seleccione el programa 13, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 8 minutos: se obtiene un poolish bien líquido, que hay que dejar madurar durante el tiempo necesario.
Cuando se termine el amasado, presione el botón STOP durante algunos segundos para detener el programa.
La maduración ideal se tiene cuando el poolish, que ha aumentado su volumen y se ha llenado de burbujas, comienza a hundirse en el centro (indicativamente 5 horas).
Cuando el poolish esté maduro, añada en el contenedor PAN DE MOLDE los ingredientes de la segunda masa y seleccione el programa 16 "pan blanco", el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 24 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Después de 1 hora y 54 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales y amase ligeramente los seis panecillos para obtener una forma ovalada.
Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

## INTRODUCCIÓN A LAS RECETAS TRADICIONALES

Esta parte del recetario está dedicada a las recetas a base de harinas comunes con gluten para pan blanco.

Las propuestas, que van del dulce al salado, se pueden realizar con diversas variantes, que permiten obtener una infinidad de recetas tradicionales italianas.

Los tres programas "pan blanco" permiten realizar el pan en las 3 formas: pan de molde, chapatas y panecillos.

El programa "pan rápido" realiza un excelente pan en menos de dos horas (el programa normal lleva más de 3 horas").

Se incluyen también programas que permiten la gestión independiente de las fases de amasado / fermentación y de cocción.

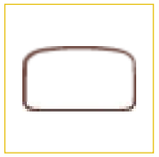
El programa "amasado" es útil cuando se quiere realizar la cocción en el horno tradicional.

Si se compara con la elaboración manual, el uso de la máquina del pan ofrece ventajas tanto respecto al amasado (que gracias a su duración (de 27 minutos) garantiza un resultado elástico y perfecto), como respecto a la fermentación, porque mantiene la temperatura bajo control.

Se pueden seleccionar de 1 a 3 fermentaciones, en función de la receta.

Por último, los programas de "cocción" para las 3 formas de pan permiten realizar la "doble cantidad" y son especialmente indicados para quien consume mucho pan.

## PAN DE MOLDE BLANCO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **14** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 12 minutos** |

### INGREDIENTES

- **380 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **8 g azúcar**
- **300 g harina de trigo común**
- **300 g harina de trigo de fuerza**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **12 g sal**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes, para obtener sabores y consistencias diversas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 380 g | agua |
| 15 g | levadura de cerveza fresca |
| 8 g | azúcar |
| 200 g | harina de trigo común |
| 200 g | harina de sémola de trigo |
| 200 g | harina de trigo de fuerza |
| 20 g | aceite de oliva virgen extra |
| 12 g | sal |

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 14, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 22 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

1 hora y 35 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro).

Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.

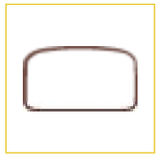
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Este pan tiene una consistencia ligera y es muy gustoso.

Es excelente como base para una exquisita tostada o simplemente tostado con un poco de aceite de oliva virgen extra.

## PAN DE MOLDE DULCE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **14** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 12 minutos** |

### INGREDIENTES

- **200 g agua**
- **100 g leche**
- **12 g levadura de cerveza fresca**
- **70 g mantequilla (muy suave)**
- **15 g azúcar**
- **250 g harina de trigo común**
- **250 g harina de trigo de fuerza**
- **8 g sal**

### Preparación

Vierta el agua, la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 14, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 22 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

1 hora y 35 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro).

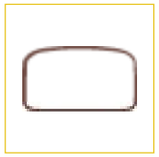
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.

Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

Este pan, suave y dulce, le gusta mucho a los niños como merienda con Nutella o con mermelada.

## PAN DULCE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **14** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 5 minutos** |

### INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **50** | **agua** |
| **8 g** | **levadura liofilizada en granos** |
| **10 g** | **azúcar** |
| **200 g** | **leche de arroz** |
| **2** | **yemas huevo** |
| **50 g** | **mantequilla (muy suave)** |
| **250 g** | **harina de trigo común** |
| **250 g** | **harina de trigo de fuerza** |
| **10 g** | **aceite de oliva virgen extra** |
| **8 g** | **sal** |

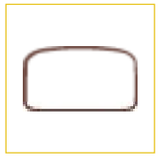
### Preparación

Disuelva la levadura liofilizada y el azúcar en una pequeña porción del agua (tibia) y deje reposar durante 10 minutos.
Añada esta levadura y los ingredientes restante, menos la sal, en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 14, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 22 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
1 hora y 35 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

El pan dulce se dora fácilmente y necesita una cocción breve. Por tanto, se recomienda usar el dorado CLARO.
Este pan de molde dulce, con la adición de yemas de huevo y de leche, es una excelente base para un goloso desayuno dulce y cargado de energía.

## PAN BRIOCHE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **14** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **3 horas y 5 minutos** |

### INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **250 g** | **leche** |
| **10 g** | **levadura de cerveza fresca** |
| **3** | **yemas de huevo** |
| **80 g** | **mantequilla (muy suave)** |
| **40 g** | **azúcar** |
| **250 g** | **harina de trigo común** |
| **250 g** | **harina de trigo de fuerza** |
| **2 g** | **sal** |

### Preparación

Vierta la leche y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 14, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 22 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
1 hora y 35 minutos después del encendido, cuando comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:30 para dorado claro, 1:37 para dorado medio o 1:44 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

### Sugerencia

El pan dulce se dora fácilmente y necesita una cocción breve. Por tanto, se recomienda usar el dorado CLARO.
Se pueden preparar sándwiches rellenos con fantasía, pasando por el dulce (nutella, mermelada, etc.) hasta llegar al salado (salsa genovesa, salmón, embutidos, tomate, mozzarella, etc.).
Prepare el pan Brioche el día anterior. El día siguiente córtelo de forma horizontal, en rebanadas de 1 cm de ancho. Tome las dos rebanadas inferiores y coloque el relleno, después de echarles la mayonesa.
Coloque las otras rebanadas sobre las que tienen el relleno y finalmente corte de forma vertical, primero a mitad, y después en cruz, para formar así múltiples sándwiches.
Coloque los sándwiches en un plato, como se indica en la foto.

## CHAPATA CASERA

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **15** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 22 minutos** |

### INGREDIENTES

- **230 g agua**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **6g azúcar**
- **200 g harina de trigo de fuerza**
- **150 g harina de sémola de trigo**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **8 g sal**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 15, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 24 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 54 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes iguales y amáselo ligeramente para obtener una forma ovalada, polvoreando en abundancia la sémola mixta para obtener un efecto final más rústico.

Colóquelos en los dos contenedores CHAPATA, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las chapatas de los contenedores después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Esta chapata clásica, crujiente por fuera y con miga blanda dentro, se combina bien con cualquier plato.

Recomendamos particularmente la variante con aromas mixtas picadas (romero, salvia, etc.), que se añade en la fase final del amasado.

Para obtener un resultado más rústico es posible sustituir la harina mixta 00 y sémola con harina de sémola.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7 Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## TRENZA CON SEMILLAS

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **15** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 14 minutos** |

### INGREDIENTES

- **50 g leche**
- **140 g agua**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **1 huevo**
- **1 cucharada de miel**
- **200 g harina de trigo de fuerza**
- **150 g harina de trigo común**
- **6 g sal**

**Durante el movimiento en los accesorios: semillas de amapola y semillas de lino**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 15, el nivel de dorado CLARO y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 24 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 54 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes iguales. Divídala de nuevo en otras 3 partes iguales, con las cuales se formarán cilindros de 30 cm de longitud.

Forme la trenza directamente en el contenedor CHAPATA, untándolo con anterioridad con abundante aceite de oliva, y dejando alrededor del amasado un espacio ancho que le permita fermentar.

Remoje una trenza con leche usando un pincel, y polvoréela con semillas de amapola, y la otra con semillas de lino.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa extraiga las trenzas de los contenedor después de pocos minutos y apóyelas en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Se pueden usar otras semillas (de girasol, de calabaza, de sésamo, etc.) colocándolas dentro de la masa.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7 Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 40 minutos de cocción.

## PANECILLOS BLANCOS

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **16** |
| **Dorado medio** | |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 54 minutos** |

### INGREDIENTES

- **200 g agua**
- **8 g levadura de cerveza fresca**
- **4 g azúcar**
- **150 g harina de trigo de fuerza**
- **150 g harina de trigo común**
- **10 g aceite de oliva virgen extra**
- **8 g sal**

### Variantes

Excelentes resultados también con harinas diferentes. Para probar sabores y consistencias diferentes, proponemos recetas con algunas variantes de harinas.

| | Ingredientes |
|---|---|
| 200 g | agua |
| 8 g | levadura de cerveza fresca |
| 4 g | azúcar |
| 150 g | harina de trigo de fuerza |
| 150 g | harina de sémola de trigo |
| 10 g | aceite de oliva virgen extra |
| 6 g | sal |

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 16, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 24 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 54 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales y amase ligeramente los seis panecillos para obtener una forma ovalada.

Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7 Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.



## BOCADILLOS DE LECHE

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **16** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 49 minutos** |

### INGREDIENTES

- **100 g agua**
- **120 g leche**
- **7 g levadura de cerveza fresca**
- **6 g azúcar**
- **30 g mantequilla (muy suave)**
- **150 g harina de trigo de fuerza**
- **150 g harina de kamut**
- **6 g sal**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 16, el nivel de dorado CLARO y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 24 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.

Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 54 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales y amase ligeramente los seis panecillos para obtener una forma ovalada.

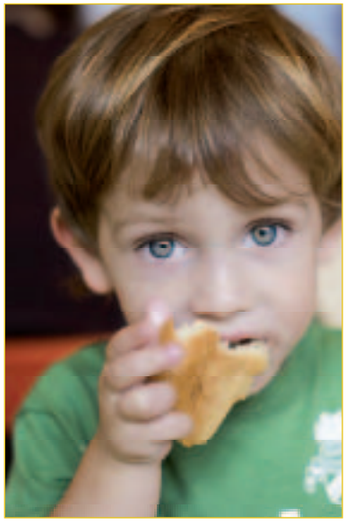
Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Sugerencia

Estos panecillos, con leche y mantequilla, son muy suaves, lo que los convierte en uno de los preferidos por los niños para sus meriendas.

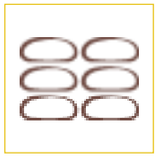


### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7 Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

## PANECILLOS CON SALCHICHA FRANKFURT



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **16** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **2 horas y 54 minutos** |

### INGREDIENTES

- **200 g agua**
- **6 g levadura de cerveza fresca**
- **3 g azúcar**
- **150 g harina de trigo de fuerza**
- **150 g harina de sémola de trigo**
- **8 g aceite de oliva virgen extra**
- **6 g sal**

**Durante el movimiento en los accesorios:**

- **3 salchichas frankfurt**
- **semillas de amapola**

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 16, el nivel de dorado deseado y el tipo de contenedor PANECILLOS, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 24 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 1 hora y 54 minutos, cuando la máquina da la señal (10 BIPS), extraiga el amasado y divídalo en dos partes y después en otras tres partes iguales.

Aplaste ligeramente cada panecillo, introduzca en el centro una salchicha frankfurt (hervida con anterioridad) y ciérrelo bien. Polvoree con semillas de amapola. Colóquelos en los dos contenedores PANECILLOS, untándolos con anterioridad con abundante aceite de oliva.

Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.

Al final del programa, extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7 Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

## PANECILLOS DULCES CON SORPRESA

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **15** |
| **Dorado** | **claro (- 10 minutos)** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **2 horas y 4 minutos** |

### INGREDIENTES

- **150 g leche**
- **10 g levadura de cerveza fresca**
- **1 huevo**
- **40 g mantequilla**
- **50 g azúcar**
- **100 g harina de trigo común**
- **170 g harina de trigo de fuerza**
- **½ limón rallado**
- **1 pizca de vainillina**
- **1 pizca de sal**

**Durante el movimiento en los accesorios:**
**dulce de membrillo de manzana**

### Sugerencia

Recomendamos usar una mermelada muy densa, como dulce de membrillo. Use chocolate negro como alternativa.

### Preparación

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.

Seleccione el programa 15, el nivel de dorado CLARO (disminuyendo de nuevo la cocción de 10 minutos, como se explica en el manual de instrucciones) y el tipo de contenedor CHAPATA, y después presione el botón START.

La máquina empieza a amasar durante 24 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.

Después de 54 minutos, cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), extraiga el amasado, forme un cilindro largo y divídalo en 28 partes iguales. El amasado debe estar bien denso: añada harina si es necesario.

Introduzca dentro de cada porción de amasado un cubito de mermelada (1,5 x 1,5 cm aproximadamente) y cierre bien, formando con las manos una bolita regular. Coloque las bolitas de amasado en el contenedor CHAPATA, que se ha untado con mantequilla y harina con anterioridad. Actúe como se indica en el dibujo, manteniéndolas distanciadas entre ellas.

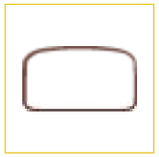
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ. Al final del programa extraiga los panecillos de los contenedores después de pocos minutos y apóyelos en una parrilla para que se enfríen.

### Doble cantidad

2x

Sugerimos realizar la cantidad doble, según lo indicado en la pág. 7 Para la cocción de la segunda mitad de la masa, seleccione el programa 19 "COCCIÓN" y programe 30 minutos de cocción.

## PAN DE MOLDE RÁPIDO



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **17** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **1 hora y 53 minutos** |

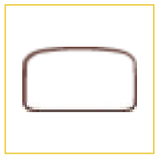
**INGREDIENTES**

| | |
|---|---|
| **320 g** | **agua a 30°** |
| **25 g** | **levadura de cerveza fresca** |
| **10 g** | **azúcar** |
| **500 g** | **harina de trigo de fuerza** |
| **20 g** | **aceite de oliva virgen extra** |
| **10 g** | **sal** |

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor PAN DE MOLDE y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
Seleccione el programa 17, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina empieza a amasar durante 13 minutos: añada la sal después de unos dos minutos.
Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Cuando se termina el amasado y comienza la última fermentación, es posible extraer las paletas (en la pantalla aparece un tiempo restante de 1:31 para dorado claro, 1:38 para dorado medio o 1:45 para dorado oscuro).
Cuando finalice el programa, extraiga el pan del contenedor después de pocos minutos.
Apóyelo sobre una parrilla y déjelo enfriar completamente antes de cortarlo.

## TARTA DE YOGUR



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **6** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **1 hora y 22 minutos** |

**INGREDIENTES**

| | |
|---|---|
| **4** | **huevos** |
| **130 g** | **yogur entero** |
| **150 g** | **aceite de semillas de maíz** |
| **½** | **limón rallado** |
| **230 g** | **azúcar** |
| **300 g** | **harina de trigo común** |
| **1** | **sobre de levadura química en polvo** |
| **1** | **sobre de vainillina (facultativo)** |
| **1** | **pizca de sal** |

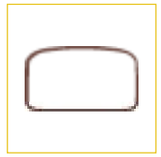
**Preparación**

Tamice la harina con la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 6, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 12 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Cuando finalice el amasado, extraiga inmediatamente las paletas mezcladoras del contenedor para realizar la extracción más fácilmente.
Cuando se termine el programa, deje enfriar la tarta en el contenedor y extráigala con atención después de despegar los bordes con una espátula suave.

**Sugerencia**

Tarta excelente para el desayuno. También se puede usar yogur de frutas.

## TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **6** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **1 hora y 22 minutos** |

**INGREDIENTES**

| | |
|---|---|
| **125 g** | **leche** |
| **2** | **huevos** |
| **60 g** | **mantequilla (muy suave)** |
| **50 g** | **chocolate negro o con leche** |
| **250 g** | **requesón** |
| **130 g** | **azúcar** |
| **4 g** | **levadura química en polvo** |
| **½** | **cucharadita de bicarbonato** |
| **215 g** | **harina de trigo común** |

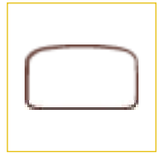
**Al final del amasado:**

**35 g nueces o avellanas**

**Preparación**

Tamice la harina con la levadura y el bicarbonato. Derrita el chocolate a baño maría o en el microondas con un poco de leche.
Vierta todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 6, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 12 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.° BIP añada las nueces.
Cuando finalice el amasado, extraiga inmediatamente las paletas mezcladoras del contenedor para realizar la extracción más fácilmente.
Cuando se termine el programa, deje enfriar la tarta en el contenedor y extráigala con atención después de despegar los bordes con una espátula suave.

## TARTA DE BANANAS



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **6** |
| **Dorado** | **medio** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **1 hora y 22 minutos** |

**INGREDIENTES**

| | |
|---|---|
| **3** | **huevos** |
| **250 g** | **requesón** |
| **250 g** | **azúcar** |
| **1** | **sobre de levadura química en polvo** |
| **300 g** | **harina de trigo común** |
| **1** | **limón rallado** |

**Al final del amasado:**

| | |
|---|---|
| **2** | **bananas maduras (aplastadas con el tenedor)** |

**Preparación**

Tamice la harina con la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 6, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 12 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Con el 4.° BIP añada las bananas.
Cuando finalice el amasado, extraiga inmediatamente las paletas mezcladoras del contenedor para realizar la extracción más fácilmente.
Cuando se termine el programa, deje enfriar la tarta en el contenedor y extráigala con atención después de despegar los bordes con una espátula suave.

## BIZCOCHO CON FRESAS Y NATA

| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **7** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **chapata** |
| **Duración** | **50 minutos** |

### INGREDIENTES

- **3 huevos**
- **3 yemas de huevo**
- **5 g miel**
- **220 g azúcar**
- **160 g harina de trigo común**
- **80 g harina fina de Maíz sin gluten – Maizena**
- **1 sobre de levadura química en polvo**

**Para el relleno**

- **20 fresas**
- **1 envase de nata fresca**
- **2 cucharadas de azúcar glas**

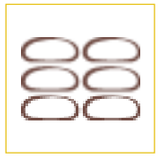
### Preparación

Tamice la harina y la levadura y añada todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 7, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 10 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua. Cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), pase el amasado para los dos contenedores CHAPATA, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Cuando se termine el programa, deje enfriar los dos bizcochos en los contenedores y después extráigalos con cuidado.

### Sugerencia

Monte la nata con el azúcar glas.
Corte a la mitad los dos bizcochos y rellénelos con una mousse formada la mitad por las fresas (cortadas en trocitos) y la mitad por la nata montada.
Con la nata y las fresas que quedaron decore las dos tartas a su gusto.
Excelente como tarta de cumpleaños o para una ocasión especial.

## BOLLOS DE CHOCOLATE



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **7** |
| **Dorado** | **claro** |
| **Forma** | **panecillos** |
| **Duración** | **40 minutos** |

### INGREDIENTES

- **80 g leche**
- **60 g mantequilla (muy suave)**
- **60 g chocolate negro**
- **1 huevo**
- **80 g azúcar**
- **10 g levadura química en polvo**
- **100 g harina de trigo común**
- **50 g harina fina de Maíz sin gluten – Maizena**

### Preparación

Tamice la harina y la levadura. Derrita el chocolate a baño maría o en el microondas con un poco de leche.
Vierta todos los ingredientes en el contenedor PAN DE MOLDE siguiendo el orden indicado.
Seleccione el programa 7, el nivel de dorado que se quiere obtener y presione el botón START.
La máquina comienza a amasar durante 10 minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser suave y similar a la del helado: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Cuando la máquina emita la señal (10 BIPS), pase el amasado para los dos contenedores PANECILLOS, que se han untado con mantequilla y harina con anterioridad.
Apoye los accesorios en el soporte específico, introdúzcalo en la máquina y presione el botón MENÚ.
Al final del programa deje enfriar los bollos en los contenedores y después extráigalos con cuidado.

### Amasados

El programa "amasado" es el ideal para realizar pan, pizza y focaccia, que después se cocinarán en el horno.
Es posible realizar solo la fase de amasado (primeros 27 minutos) o seguir la fermentación, que se tiene bajo control manteniendo la temperatura óptima.
Cuando se termina el amasado la máquina emite 4 BIPS: comienzan 3 fases de fermentación de 40 minutos cada una, separadas por un muy breve re-amasado necesario para romper la fermentación y desinflar el amasado.
Cada vez que se termina una de las fases de fermentación la máquina emite 6 BIPS; seleccione el número de fermentación en función del resultado que se quiere obtener:

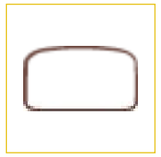
- para obtener una masa más esponjosa y regular use las 3 fermentaciones;
- para obtener una masa menos esponjosa realice solo la primera o las dos primeras fermentaciones.

El programa completo, con 3 fermentaciones, dura 2 horas y 30 minutos.

En las recetas propuestas hay ejemplos con una, dos o tres fermentaciones. Es preferible realizar largas fermentaciones, pero si se cuenta con menos tiempo respecto al sugerido por la receta, es necesario aumentar un poco la cantidad de levadura. Tenga en cuenta que de esta forma se obtiene un pan menos digestible y que se pone viejo más rápidamente.
Para las fermentaciones largas considere siempre un cierto porcentaje de harina de fuerza (manitoba).

En cambio, para los amasados sin gluten recomendamos una sola fermentación, porque las mezclas sin gluten no necesitan tiempos prolongados.
En un principio realice las recetas como se proponen en el recetario, con la experiencia será más fácil usar este programa de forma más flexible y ajustándolo a sus recetas personales.

## AMASADOS



| | |
|---|---|
| **PROGRAMA** | **18** |
| **Dorado** | **/** |
| **Forma** | **pan de molde** |
| **Duración** | **1 h y 10 minutos** |
| | **final de la 1.° fermentación** |
| | **1 h y 50 minutos** |
| | **final de la 2.° fermentación** |
| | **2 h y 30 minutos** |
| | **final de la 3.° fermentación** |

**Preparación**

Vierta el agua y la levadura desmigada en el contenedor pan de molde y, después de unos dos minutos, añada en el orden indicado los ingredientes restantes, menos la sal.
La máquina empieza a amasar durante 27 minutos: añada la sal después de unos dos minutos. Cuando esté más o menos a la mitad de la elaboración, controle la consistencia del amasado, que debe ser compacta y elástica: si está demasiado líquido, añada más harina, y si está demasiado seco añada agua.
Añada las semillas u otros ingredientes 2 minutos antes de que se termine el amasado (cuando se oigan los 4 BIPS).
Cuando se termina el amasado comienzan las fases de fermentación, de 40 minutos cada una: interrumpa el programa en función de su receta.

## AMASADO PARA PAN

**INGREDIENTES**

- **380 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **8 g azúcar**
- **300 g harina de sémola de trigo**
- **300 g harina de trigo de fuerza**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **12 g sal**

Cuando se termine la tercera fermentación, 2 horas y 30 minutos después del encendido, forme los panecillos y déjelos fermentar aún (hasta que el amasado alcance el doble de su volumen) antes de pasarlo al horno ya caliente (180/200°) para la cocción.

## AMASADO PARA FOCACCIA

**INGREDIENTES**

- **380 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **8 g azúcar (o malta)**
- **300 g harina de trigo común**
- **300 g harina de trigo de fuerza**
- **40 g aceite de oliva virgen extra**
- **15 g sal**

Una vez terminada la segunda fermentación, 1 hora y 50 minutos después del encendido, extienda el amasado en las bandejas para focaccia y deje fermentar alrededor de media hora.
Mientras tanto cree en un plato hondo la salmuera que se tiene que colocar en la superficie: disuelva media cucharadita de sal en medio vaso de agua, y, batiendo con un tenedor, añada muy despacio el aceite de oliva virgen extra que se necesita para formar una emulsión densa.
Coloque la salmuera en el amasado, aplastando con los dedos y creando pequeñas hendiduras. Se puede añadir sal gruesa si se desea.
Antes de colocarlo en el horno ya caliente (200°) para la cocción, deje fermentar aún durante media hora (hasta que el amasado alcance el doble de su volumen).

## AMASADO PARA PIZZA

**INGREDIENTES**

- **380 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **8 g azúcar**
- **300 g harina de trigo común**
- **300 g harina de trigo de fuerza**
- **20 g aceite de oliva virgen extra**
- **12 g sal**

Cuando se termine la segunda fermentación, 1 horas y 50 minutos después del encendido, extienda el amasado en las bandejas para pizza y déjelo fermentar durante una hora aproximadamente antes de pasarlo al horno bien caliente (250 °C) para la cocción.

## AMASADO PARA PIZZA SIN GLUTEN

**INGREDIENTES**

- **400 g agua**
- **15 g levadura de cerveza fresca**
- **500 g harina Special Line (El Corte Inglés) – Preparado panificable**
- **30 g aceite de oliva virgen extra**
- **8 g sal**

Cuando se termine la primera fermentación, 1 hora y 10 minutos después del encendido, extienda el amasado en las bandejas para pizza, mojándose las manos con abundante agua o aceite para evitar que el amasado se pegue. Deje fermentar alrededor de 10 minutos antes de pasarlo, ya condimentado, al horno bien caliente (250 °C) para la cocción.

# Mis recetas



## RECETA

**PROGRAMA**
Dorado
Forma
Duración

**INGREDIENTES**

**Preparación**

## RECETA

**PROGRAMA**
Dorado
Forma
Duración

**INGREDIENTES**

**Preparación**

## RECETA

**PROGRAMA**
**Dorado**
**Forma**
**Duración**

**INGREDIENTES**

**Preparación**

## RECETA

**PROGRAMA**
**Dorado**
**Forma**
**Duración**

**INGREDIENTES**

**Preparación**

## RECETA

**PROGRAMA**

**Dorado**

**Forma**

**Duración**

**INGREDIENTES**

**Preparación**

## RECETA

**PROGRAMA**

**Dorado**

**Forma**

**Duración**

**INGREDIENTES**

**Preparación**